

Министерство образования и науки Челябинской области
Ассоциация образовательных учреждений
среднего профессионального образования Челябинской области



Областная студенческая
научно-техническая
конференция

Молодежь Наука Технологии Производства

Часть III

15 февраля 2019 г.



**Ассоциация образовательных учреждений
среднего профессионального образования Челябинской области**

**Областная студенческая
научно-техническая
конференция**

**«Молодежь. Наука.
Технологии производства»**

Часть 3

ЧЕЛЯБИНСК
15 февраля 2019 г.

Материалы областной студенческой научно-технической конференции: сб. материалов в 3-х томах, ГБПОУ «Южно-Уральский государственный технический колледж»; [редколлегия: Т. Ю. Крашакова, Н. М. Старова, Л. В. Якушева, О. В. Ершова, Ю. В. Селезнёва]. – Челябинск: Научно-методический центр Южно-Уральского государственного технического колледжа, 2019. – Часть 3, 108 с. Тираж 35 экз.

Сборник содержит тезисы и тексты докладов, представленных студентами образовательных учреждений среднего профессионального образования Челябинской области на областную студенческую научно-техническую конференцию: «Молодежь. Наука. Технологии производства». Доклады представлены в авторской редакции.

Редакционная коллегия:

Т. Ю. Крашакова – заместитель директора по НМР

Н. М. Старова – заведующая НМЦ

Л. В. Якушева – методист НМЦ

О. В. Ершова – методист НМЦ

Ю. В. Селезнёва – документовед НМЦ

СОДЕРЖАНИЕ		<i>стр.</i>		
Секция 12. Современные технологии общественного питания		4		
132	Определение уровня знаний студентов техникума об использовании растительных красителей в кулинарии (КОЛОСКОВА Е. Р., САФИНА К. А.)...	4	159	Развитие промышленного туризма в Златоусте (ЗЕЛЕНЦОВ Д.В.).....
133	ГМО: вред или польза (НОВЫХ Д.С.).....	5	160	Влияние достижений научно-технического прогресса на современную культуру и искусство (ГРАДУСОВА Д.В.).....
134	Бутербродные торты как средство формирования культуры питания у молодежи (ГАВРИЛОВА А.С.).....	7	161	Фотография: вчера сегодня, завтра (ЕРМАКОВА М.Д.).....
135	Ежедневное меню студента с минимальными финансовыми затратами (ЩУКИН М.С., САМОДЕЛКИН Л.Э.).....	10	162	Научно-технический прогресс и музыкальная индустрия (ЧЕРНУШКИН В.А.).....
136	Влияние нетрадиционного сырья на органолептические показатели качества лапши домашней (ВОРМСБЕХЕР А.В.).....	11	Секция 14. Русский язык в профессиональной деятельности	
137	Освоение технологии карвинга на занятиях кружка «Смак» (АКСЁНОВА М.Е., ГУБАРЕВА Е.В.).....	14	163	Почему мы так говорим? Значение фразеологизмов в речи (ИГОШЕВ А.М.).....
138	Современные тенденции в приготовлении бульонов (ЗУБОВА М.Э.).....	16	164	Востребованный специалист – грамотный специалист (ВОЛОКИТИНА М.А.).....
139	Современные тенденции развития кофейной индустрии (ИЛЬИНА А. В.).....	18	165	Культура речи социального работника (ЩУКИНА А.О.).....
140	Инновационная кулинарная технология приготовления блюд су-вид (СТРИЖОВА Д.В.).....	20	166	Русский язык в работе оператора по обработке и оформлению перевозочных документов на железнодорожном транспорте (ГУСЕВА Д.А.).....
141	Новая жизнь кулинарной книги (БОЛДЫРЕВА Т.А.).....	22	167	Русский язык в дошкольном образовании (АНДРОСЕНКО П.А.).....
142	Влияние кофе на организм человека (СУЛТАНОВА Э.Р., ШЕВАЛДИНА Е.А.).....	24	168	Взгляд будущего технического специалиста на современное восприятие языка романа «Евгений онегин» (ДЕВЯТОВ Е.Е., ЕГАНОВ Д.С.).....
143	Разработка рецептуры и технологии супов для питания детей дошкольного и школьного возраста (ШАГИМУРАТОВА К.В.).....	28	169	Русский язык в правовой деятельности (РЫБАК К. В.).....
144	Возможность применения рецептов забытых русских сладостей в современной кухне (КОМЕНДАНТОВ Д.А.).....	30	170	Коммуникативность как профессиональная компетентность современного специалиста (МИШАРИНА Е.).....
145	Забытые старые традиции выпечки хлеба на основе шишек хмеля (ПЕЧЕНКИНА О.Н., ПЕЧЕНКИНА М.Е.).....	32	171	Русский язык в профессиональной деятельности техника-строителя (ВОДОПЬЯНОВА В.А.).....
146	Техника су вид (sous vide) в производстве общественного питания и повседневной жизни человека (ТИМОФЕЕВА А.В.).....	36	172	Русский язык в профессиональной деятельности сварщика (АЛИМОВ Р.И.).....
147	Выбираем йогурт! Но какой? (САМАРЦЕВА К. И., САМОЙЛОВА Ю.О.).....	38	173	Русский язык в профессиональной деятельности фотографа (ИШИМОВА И. С.).....
Секция 13. Отражение достижений НТП в культуре и искусстве		40	174	Речевой портрет языковой коллективной личности обучающегося техникума (МАССАЛЫКИНА Е.А.).....
148	Использование образа известных исторических личностей для создания эффективной рекламы (НИКИТЕНКО В.В.).....	40	175	Специфика адаптации официально-делового стиля речи к психологическим особенностям современной молодежи (на основе анализа нормативных документов образовательной организации) (УТКИНА Е.А.).....
149	Влияние музыки на человека (ФАНИНА А.Д.).....	43		
150	Влияние научно-технического прогресса на культуру и искусство (на примере феминизма) (СОЛОВЬЕВА Д. С.).....	46		
151	Исследование аркаимской керамики. Реконструкция глиняного горшка (ЖАМАЛЕЕВ Т.И.).....	48		
152	Сайнс-арт: на пересечении искусства и науки (ЗАЙНИТДИНОВА А.А.).....	50		
153	Покорение космоса: отражение в произведениях культуры и искусства (АНТОНОВА А.А., КРИВЯКОВА Д.В.).....	52		
154	Использование древних корней народного искусства в проектировании рекламных материалов (СТУПИНА Е.М.).....	55		
155	Сдача норм ГТО как составляющая здорового образа жизни (ВАСИЛЬЕВ Д.А.).....	57		
156	Геометрические построения в архитектуре (ГАЛИУЛИНА Е.В., ГРИГОРЬЕВА В.С.).....	59		
157	Особенности проектирования фирменного знака с использованием изображений растений (КАРАБАТОВА О.О.).....	61		
158	Бразильская кухня на Урале (БРАУН К.С., МОИСЕЕВА В.А.).....	64		

СЕКЦИЯ 12. Современные технологии общественного питания

ОПРЕДЕЛЕНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ ТЕХНИКУМА ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ КРАСИТЕЛЕЙ В КУЛИНАРИИ

*КОЛОСКОВА Е. Р., САФИНА К. А.,
руководитель Гилалова Л.Ш.*

ГБПОУ «Челябинский государственный
промышленно-гуманитарный техникум
им. А.В. Яковлева»

С давних времен люди пытаются разнообразить свой стол, придумывают новые рецепты, осваивают новые технологии приготовления пищи, ищут новые вкусы. Но не всегда вкусные блюда имеют привлекательный вид. А ведь очень важно, чтобы еда приносила не только насыщение организма, но и радовала глаз. Растительные **красители** – это та палочка выручалочка, при помощи которой можно превратить любое блюдо в полотно художника. Растительный мир полон ярких красок всевозможных оттенков. Какое многообразие сочетаний в окраске цветов на лугу, какие тонкие переходы в расцветке осенних листьев — от зелено-желтых до ярко-красных!

Человек стал получать краски, прежде всего из цветков, за тем — из листьев, стеблей и корней растений. С помощью растительных красителей можно покрасить практически всё. Сок овощей (например, свёклы, моркови, петрушки) используется в кулинарии.

- Цель работы – определение уровня знаний студентов техникума об использовании растительных красителей в приготовлении цветных пельменей.
- Задачи:
- Выяснить, какие растительные пигменты придают окраску различным растениям;
- Приготовить красители из растений;
- Показать возможности использования растительных красителей в приготовлении цветных пельменей.

Предмет исследования – растительные красители.

Методы исследования:

- теоретические – анализ научной литературы, Интернет-ресурсов по теме исследования;

- практические – анкетирование, анализ статистических данных.

Нас заинтересовала вопрос, знают ли студенты нашего техникума о возможности использования растительных красителей в приготовлении цветных пельменей.

В ходе работы было проведено анкетирование, в котором приняло участие 46 студентов 1 курса, обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

В ходе проведенного анкетирования были получены следующие результаты:

- 67 % (31 студента) не знают о разновидности приготовления цветных пельменей, 33 % (15 студентов) знают о данной технологии.

- 28 % (13 студентов) знают о растительных пигментах, 72 % (33 студента) не знают о растительных пигментах.

- 85 % (39 студентов) хотели бы узнать подробную информацию о технологии приготовления цветных пельменей, 15% (7 студентов) нет желания узнать о данной технологии.

По результатам анкетирования можно сделать выводы, что большинство студентов 1 курса не знают о разновидности цветных пельменей, что немаловажно при получении профессии «Повар, кондитер». Анализ результатов показывает, что студенты не владеют технологией приготовления цветных пельменей, но заинтересованы научиться этой технологии на примере приготовления цветных пельменей.

Природные краски нам дают растения, имеющие соответствующие пигменты.

Пигменты - органические соединения, присутствующие в клетках и тканях растений и окрашивающие их. Расположены пигменты в ХЛОРОПЛАСТАХ и хромопластах. Известно более 150 стойких пигментов. Многие из них важны для ФОТОСИНТЕЗА и являются источником витамина А.

Цвет синий или сиреневый получают из краснокочанной капусты и синего чая, где красящим веществом является антоцианин и антоциан.

Оранжевый цвет получают из моркови и куркума (шафран) красящим веществом является каротин и куркумин.

Зелёный цвет получают из укропа или шпината красящим веществом - хлорофилл и ксантофилл.

Розовый, красный цвет получаю из свеклы красящее вещество – бетанин.

Технология приготовления цветныхпельменей

Тесто для вареников и пельменей можно подкрасить в более яркий цвет. Согласитесь, желтые, красные, зеленые и фиолетовые пельмени в тарелке смотрятся очень необычно, восприятие блюда резко меняется, моментально повышается и настроение, и аппетит.

Чем покрасить тесто для пельменей? Никакой химии! В качестве красителей используются исключительно натуральные продукты и специи. Например, чтобы окрасить пельмени в зеленый цвет, в тесто можно добавить шпинат или петрушку. Оранжевый оттенок дает морковный сок, шафран и куркума. Красивый красный цвет придает томатная паста. В фиолетовый цвет можно покрасить тесто, если добавить в него свежее выжатый сок из свеклы.

Рецепт

Ингредиенты на каждый замес теста:

- пшеничная мука 3 ст.;
- вода 200 мл;
- куриное яйцо 1 шт.;
- растительное масло 1 ч. л.;
- соль 0,5 ч. л.;
- томатная паста 2 ст. л. для красных пельменей;
- куркума 1 ч. л. для желтых пельменей;
- петрушка 1 пуч. для зеленых пельменей.

Ингредиенты для начинки:

- свиная вырезка 700 г.;
- репчатый лук 2 шт.;
- соль и перец по вкусу.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Байтенов, М. С. В мире редких растений./ М.С. Байтенов. - М.: Алма-Ата: Кайнар, 2003.
2. Федоров, А.А. Жизнь растений / А. А. Федоров.- М.: Просвещение, 2001

Ссылки из интернета:

3. <http://www.teri-shop.narod.ru/sending85.htm>
4. http://ru.wikipedia.org/wiki/Beta_vulgaris
5. <http://ru.wikipedia.org/wiki/Морковь>
6. http://dic.academic.ru/dic.nsf/ntes/3979/РАСТИ_ТЕЛЬНЫЕ
7. <http://belki.com.ua/pigmenti-rastanii.html>

ГМО: ВРЕД ИЛИ ПОЛЬЗА

*НОВЫХ Д.С.,
руководитель Киви Т.И.*

ГБПОУ Коркинский горно-строительный техникум.

Проблема использования генномодифицированных продуктов еще недостаточно научно изучена, но на сегодняшний день минусы от их использования значительно превышают плюсы. Неизвестны реальные последствия длительного использования таких продуктов.

Генномодифицированные организмы - это ничто иное, как организмы, трансформированные при помощи технологий генной инженерии. Данное определение распространяется и на растения. Видоизмененные генетически организмы согласно современной систематизации - это животные, растения и бактерии, в генетический код которых искусственным путем внесены определенные трансформации.

Призвать в производство продуктов питания генную инженерию человечество вынудила сама жизнь. На сегодняшний день каждый четвертый обитатель Земли страдает от голода в определенной форме. Ресурсы Земли не беспредельны, и обыкновенными способами ведения сельского хозяйства накормить стремительно увеличивающееся население планеты не получается. После того, как вносятся модификации на уровне генетики, растения изменяют свои качества, отличаются высокой урожайностью и невосприимчивостью к неблагоприятным проявлениям внешней среды. С точки зрения хозяйственных целей подобные модификации оправданы. К примеру, существуют помидоры, не боящиеся заморозков.

Подобное чудо селекции достигается за счет того, что в ген растения внедряются совершенно чуждые ему гены. В частности, существует пшеница с редкостным иммунитетом к засухе, имеющая ген скорпиона.

Таким образом, генномодифицированные сорта растений устойчивы к непогоде, стремительнее спеют и дольше сохраняются, кроме того, они самостоятельно вырабатывают инсектициды против вредителей.

Еще одним аргументом «за» ГМО может послужить то, что в качестве альтернативы лечения рака генетики предложили почвенную

бактерию - анаэробный организм. Споры бактерий внедряются внутрь вены и распространяются с потоком крови по организму, локализуясь как раз в месте гипоксии опухоли. При благоприятном исходе споры всходят и начинают соперничать с клетками опухоли, убивая клетки.

Генная инженерия получило свое одобрение и в фармакологии: приблизительно двести генных диагностических препаратов уже введены в медицинскую практику, более ста генно-инженерных лекарственных веществ находится на этапе клинического изучения.

Помимо положительных доводов, приведем и отрицательные, которые, на наш взгляд, наиболее существенны и важны для дальнейшего существования человечества.

Одними из негативных последствий использования ГМО являются аллергии, нарушения обмена веществ, желудочная микрофлора становится гиперстойкой к антибиотикам. Чтобы не быть голословным приведу пример. Так, в Америке, где продукты с ГМО употребляются практически каждым жителем, страдают аллергией семьдесят процентов населения, а в Швеции, где на аналогичную продукцию наложен запрет лишь семь процентов. Влиять на состояние здоровья человека могут так называемые «новые» белки, присутствующие в модифицированных растениях. В процессе создания ГМО невозможно предсказать, в какой именно участок генома «встроится» новый ген. Стабильность генома растения нарушается, что зачастую может приводить к появлению токсических свойств продукта.

Еще одним немаловажным отрицательным явлением, связанным с использованием ГМО - химическое загрязнение окружающего мира. Учеными зарегистрированы факты истребления в зонах выращивания генномодифицированных растений целых групп насекомых, химическое загрязнение почв. Кроме всего прочего, в научном сообществе выделяют и более глобальные риски, связанные с разработкой и применением генномодифицированных организмов. Это, прежде всего, активизация критических вирусов и экономическая безопасность. Важное отличие трансгенных организмов от натуральных, что они абсолютно бесплодны: семена таких растений не прорастают.

Из всего вышесказанного можно сделать следующий вывод. Во-первых, вопрос применения генномодифицированной продукции носит глобальный характер, затрагивает жизнь и здоровье каждого человека, без всякого сомнения, является актуальным для всего человечества. Поэтому требует решения, как на уровне нашего государства, так и всего международного сообщества.

Во-вторых, данная проблема недостаточно научно разработана. До сих пор не существует единой научно подтвержденной теории, которая обосновывала или опровергала вред, или пользу ГМО. Отсутствие объективных научных данных приводит к тому, что вопрос пользы или вреда явно раздут, поскольку никому неизвестно каковы реальные последствия долговременного применения данной продукции. Однако факты ухудшения экологии, появления новых генетических заболеваний показывают вред использования генномодифицированных организмов.

Важно понимать, что генномодифицированные организмы - это не единственный возможный путь спасения человечества от голода. Альтернатива ГМО имеется, поскольку уже сегодня существуют такие технологии, позволяющие прокормить всех жителей Земли, даже при их 10-кратном и более увеличении. Что очень важно, эти технологии, в отличие от генномодифицированных организмов, не наносят вред окружающей среде, а, напротив, очищают её.

Для борьбы с применением генномодифицированных организмов можно предложить следующее:

- отказаться употреблять продукцию, содержащую генномодифицированные организмы, для этого при покупке необходимо скрупулезно штудировать состав каждого продукта;
- отказаться от покупки несезонных продуктов;
- отказаться от употребления в пищу «фаст-фуда».

Каждый житель планеты, не покупающий продукты, содержащие в себе генномодифицированные организмы тем самым, уже ведёт борьбу с производителями данной отравы. И чем больше жителей Земли прекратятся приобретать продукцию с ГМО, тем скорее изготовлять его станет нерентабельно.

Развитие общества требует внедрения в нашу жизнь новых технологий. Производство генно-модифицированных продуктов – важнейшее достижение современной науки. Оно может принести пользу, но также и огромный вред. На протяжении последних лет вопрос о трансгенных продуктах стал самой модной темой для дискуссии в СМИ. Возможно, эти продукты помогут ликвидировать угрозу голода, нависшую над человечеством, содержат ценные питательные вещества, которые в обычных продуктах были в недостатке, имеют более привлекательный вид и, наконец, они – источник здоровья экономики. Но вероятно и то, что новое «чудо науки» может вызвать волну экологических катастроф, опасных заболеваний и мутаций человека. Через десяток лет уже нашему поколению придется столкнуться с последствиями сегодняшней беспечности людей, которые, даже не задумываясь над опасностью, употребляют в пищу генетически модифицированную сою, кукурузу или картофель.

Таким образом, применение генно-модифицированных продуктов возможно только после тщательного предварительного исследования и испытаний их безопасности на организм человека и окружающий мир. Если нет достоверных доказательств безвредности данного генно-модифицированного организма или угроза появления токсичных свойств очень велика, то такой продукт надо запрещать к употреблению как на уровне нашего государства, так и всего мирового сообщества.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кириллова Е. ГМО: польза или вред? Генетически модифицированные продукты и организмы. Законодательная база [Электронный ресурс].
2. Френкель, Е.Н. Концепции современного естествознания : физические, химические и биологические концепции : учеб. пособие / Е.Н. Френкель. – Ростов н/Д : Феникс, 2014. – 246 с.
3. Генетически модифицированные организмы [Электронный ресурс]. URL: <http://greenevolution.ru/enc/wiki/geneticheski-modificirovannye-organizmy/>.
4. Что такое ГМО? [Электронный ресурс]. URL: <http://www.oum.ru/literature/zdravoe-pitanie/gmo/>.
5. ГМО: польза или вред? Генетически модифицированные продукты и организмы.

Законодательная база [Электронный ресурс]. URL: <http://fb.ru/article/196083/gmo-polza-ili-vred-geneticheski-modificirovannyye-produkty-i-organizmyi-zakonodatelnaya-baza>.

БУТЕРБРОДНЫЕ ТОРТЫ КАК СРЕДСТВО ФОРМИРОВАНИЯ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ У МОЛОДЕЖИ

ГАВРИЛОВА А.С.,
руководитель – Дубровина О.С.

ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»

Актуальность выбранной нами темы заключается в том, что, к сожалению, многие люди не соблюдают самых простейших, обоснованных наукой норм здорового образа жизни. Сегодня общественное питание превратилось в отрасль индустрии, которая основана на промышленных технологиях. И, в связи с высоким уровнем современной жизни и социальной активности, многие люди становятся потребителями этой отрасли. Это вступает в противоречие с представлениями о здоровом рациональном питании. Основной вред нерационального питания заключается в том, что такая пища приводит к возникновению ряда заболеваний.

Целью нашего исследования является – формирование культуры питания у молодого поколения посредством бутербродных тортов. Для решения поставленной цели были решены следующие задачи:

1. Изучили в теоретической литературе понятие «бутерброд» и историю его создания;
2. Изучили использование бутербродов в питании дошкольников;
3. Разработали меню бутербродных тортов для формирования культуры питания у детей дошкольного возраста.
4. Дать рекомендации по основам правильного питания

Бутерброд – это пожалуй, самое универсальное блюдо и популярная закуска, соединяющая в себе хлеб и начинку, такие как мясо, паштет, рыба, морепродукты, овощи, сыр, фрукты, зелень и многие другие. В переводе с немецкого языка «бутерброд» переводится как «хлеб с маслом».

Первоначально бутерброд был исключительно холодной закуской, за что его называли «сухояткой» и относили к

неправильному питанию. Однако с появлением бытовой техники для удобного и быстрого разогрева продуктов появились горячие бутерброды.

Считается, что впервые бутерброд всплыл в воспоминаниях Рабби Хиллела, который жил в I веке до нашей эры. Бедность и безысходность толкнули его на идею класть между лепешками начинку – яблоки, орехи, специи и горькие травы. Лепешки тех времен не впитывали соусы, поэтому хлеб служил таким себе приспособлением для употребления начинки. Да и в целом хлеб еще долго пользовался как столовый прибор. Как отдельное блюдо его практически не воспринимали.

Постепенно форма и структура хлеба стала меняться, он стал более рыхлым. Тогда бутерброды пришлось к столу знати, и пресный хлеб зауважали за его способность менять вкус в зависимости от начинок. И вскоре они перешли от статуса закуски к статусу основного блюда.

Главный плюс в бутерброде, что это быстрый и сытный перекус, который мы можем брать с собой на работу, в поездку, давать детям в школу. Это блюдо очень просто в приготовлении, не отнимает много времени, да и съесть его можно где угодно без использования столовых приборов.

В некоторых продуктах содержится белок, например в таких как кусок языка или отварное мясо, а если это положить все и на кусок хлеба, то получится полезный и вкусный перекус.

Лучше выбирать хлеб из муки грубого помола, цельно-зерновой, отрубной или с проросшими зернами. Так как в этом сорте хлеба много витаминов и микроэлементов.

И чтобы как-то разнообразить привычный вид бутерброда, придумали изменить его стандартную форму на бутербродный торт и тем самым это привлечет внимание окружающих и вызовет интерес.

Торты бывают разными. Бывают сладкими, бывают с кислинкой, с рассыпчатыми коржами. А как вам соленый торт или острый? В бутербродном торте возможно все.

Бутербродный торт – отличная идея для того, чтобы удивить гостей в самом начале застолья. Большим преимуществом этого блюда является, проста, быстрота приготовления и относительная дешевизна. Ведь основным ингредиентом является хлеб, а в результате получается очень красивое, но может быть, немного не привычное

для нас блюдо. В этом и еще одна прелесть бутербродных тортов.

Бутербродные торты, с большим количеством начинки и хорошо оформленные, можно делать из самых разнообразных бутербродов. По форме они могут быть круглые, угольные, продолговатые, овальные и т.д.

Для круглых бутербродных тортов пользуются обыкновенным формовым хлебом, придав ему соответствующую форму. Квадратные и продолговатые бутербродные торты можно составить из маленьких треугольных и четырехугольных бутербродов.

Бутербродные торты бывают однослойные и многослойные. Однослойные бутербродные торты желательно разрезать на секторы или кубики перед тем, как класть сверху продукты. Многослойные бутербродные торты должны быть готовы за несколько часов или даже за сутки до подачи их на стол.

Для начинки и украшения бутербродных тортов годятся те же продукты, что и для обычных бутербродов. Только нужно помнить, что продукты должны сочетаться между собой по вкусу. Укладывать продукты нужно так, чтобы отдельные бутерброды можно было достать, но все вместе они создавали впечатление цельного торта.

Оформлять торт желательно непосредственно перед подачей на стол, чтобы украшения не высохли и не завяли.

В ходе работы над исследованием нами было проведено анкетирование студентов колледжа. Дата анкетирования: 11.12.2018г.

Место проведения: ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»

Участники анкетирования: студенты 1 и 2 курсов.

Количество участников: 31 человек.

В результате проведенного нами анкетирования были получены следующие результаты:

1. 25,8% - едят 3-5 раз в день; 64,5% студентов ест 1-2 раза в день; 9,6% - едят 7-8 раз, сколько захочет.
2. 16,1% - завтракают дома каждый день; 74,1% иногда не успевают завтракать дома перед уходом в учебное заведение; 9,6% - не завтракают.
3. 3,2% - употребляют стакан кефира или молока на ночь; 90,3% - на ночь едят молочную кашу или чай с печеньем (бутерброд); 6,4% - плотно ужинают;

4. 58% - всегда, постоянно употребляют в пищу свежие овощи; 32,2% - редко, во вкусных салатах употребляют; 9,6% - не употребляют.
5. 45,1% - каждый день употребляют фрукты; 38,7% - 2 – 3 раза в неделю, 16,1% - редко.
6. 9,6% - предпочитают хлеб ржаной или с отрубями, 19,3% - серый хлеб, 70,9% - хлебобулочные изделия из муки в/с.
7. 41,9% - рыбные блюда в рацион входят 2 и более раз в неделю; 48,3% - 1-2 раза в месяц; 9,6% - не употребляют рыбных блюд.
8. 6,4% - предпочитают сок, компот, кисель; 9,6% - чай, кофе; 83,8% - газированные напитки.
9. 74,1% - в рационе учащегося гарниры бывают из разных круп; 16,1% - в основном картофельное пюре; 9,6% - макаронные изделия.
10. 12,9% - считают, что все лакомства являются «носителями пустых калорий», поэтому употребляют их умеренно; 54,8% - пирожные, печенье, мороженое употребляют часто; 32,2% - могут сразу съесть 0,5 кг конфет.

Проанализировав питание обучающихся можно сделать выводы:

1. полноценным питание студентов назвать нельзя, необходимо прислушаться к общим правилам здорового питания;
2. выявлены следующие проблемы, связанные с питанием обучающихся:
 - а) не соблюдается режим питания;
 - б) не соблюдается режим дня в целом, в результате чего большинство учащихся не успевают завтракать дома;
 - в) большинство студентов на ночь пьют чай с печеньем и бутербродами, что также вредно для организма;
 - г) практически не употребляют в пищу лук, чеснок, петрушку, укроп, употребление в пищу которых является мощным фактором борьбы с вирусными заболеваниями, особенно в зимний период;
 - д) редко употребляют в пищу молочные и кисломолочные продукты;
 - е) предпочитают хлебобулочные изделия из муки в/с и много употребляют газированных напитков, что ведет к увеличению массы тела;
 - ж) пирожные, печенье, мороженое употребляют часто;
 - з) отдают предпочтение жареной и жирной пище.

Но есть и положительные моменты: студенты регулярно употребляют в пищу свежие фрукты и

овощи; у большинства учащихся рыбные блюда в рацион входят 2 и более раз в неделю; у 90,3% студентов рацион питания в течение недели отличается разнообразием блюд. Данные положительные моменты мы относим, главным образом, к факту питания в столовой училища.

Мы разработали здоровое меню на основе бутербродных тортов и создали рекомендации о правильном питании для молодежи

Правильное питания сейчас для нашего современного мира играет важную роль. Так как состав продуктов питания и их свойства непосредственно влияют на здоровье, физическое развитие, трудоспособность, эмоциональное состояние и в целом на качество и продолжительность жизни.

Есть очень много вкусных блюд, которые в то же время являются полезными. Это могут быть различные супы, мясо, рыба, салаты и в том числе полезные бутербродные торты.

Для того чтобы бутерброды не вредили ни здоровью, ни фигуре, необходимо придерживаться некоторых правил питания и приготовления.

- Используйте только продукты питания натурального происхождения.
- Не ешьте бутерброды вместе с основными блюдами, например, кашей, супом, салатом и т. д. Лучше употреблять его как самостоятельное блюдо для перекуса, можно запить натуральным соком, чаем, компотом без сахара или любым питьевым кисломолочным продуктом.
- Не ешьте бутерброды часто. Такое питание ни в коем случае не должно стать основополагающим, иначе не избежать проблем с пищеварением или лишним весом.
- В качестве намазки вместо майонеза или другого жирного соуса можно использовать смесь творога или сметаны и чесноком.
- Не кладите на бутерброд колбасу, сало, другие жирные продукты. Вместо этого, нарежьте запеченное или отварное мясо, рыбу.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий/ Л.С. Кузнецова., М.Ю. Сиданов. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.
2. Могильный, М.П. Организация питания в образовательных учреждениях (характеристика, рекомендации, перспективы) / М.П. Могильный. _ М.: ДеЛиПринт, 2011.

3. Хамельман, Дж. Хлеб. Технология и рецептуры. / Хамельман Дж. - СПб.: Профессия, 2012.
4. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. / Т.Б. Цыганова. - М.: Издательский центр «Академия», 2013.

ЕЖЕДНЕВНОЕ МЕНЮ СТУДЕНТА С МИНИМАЛЬНЫМИ ФИНАНСОВЫМИ ЗАТРАТАМИ

*ЩУКИН М.С., САМОДЕЛКИН Л.Э.,
руководитель - Евсикова К.Г.*

ГБПОУ «Челябинский государственный
промышленно-гуманитарный техникум
имени А.В. Яковлева»

Цель работы: заключается в том, чтобы снизить расходы на еду, при этом, не потеряв какую либо калорийность и при этом получить вкусную и полезную пищу.

Исследование: сможет ли студент нормально питаться и постоянно быть сытым, употребляя те продукты, которые входят в разработанный рацион питания на неделю.

Основные принципы по экономии:

1. Готовьте из продуктов по сезону

Это означает, что если в ваших краях зимой не растут помидоры и огурцы, то... исключите их из рациона на это время года совсем или сократите до минимума. Замените их на консервированные (желательно на те, что приготовила ваша бабушка или вы сами). А ещё лучше — на корнеплоды и капусту всех сортов. Вместо салатов из рукколы и другой свежей зелени в не сезон, готовьте салаты из капусты и свёклы. Налегайте на щи, борщи, пока не перезимуете. Такое питание обойдётся вам значительно дешевле. А ещё вы избежите ненужных веществ из опрысканных заграничных овощей.

2. Скажите «нет» полуфабрикатам

Это только, кажется, что пельмени стоят не так уж дорого. Хорошие пельмени часто стоят дороже мяса. А плохие..., зачем они вообще вам нужны? Если вы сами купите мясо и проведёте чудесный вечер с друзьями или родителями за лепкой пельменей на месяц вперёд, то это обойдётся вам значительно дешевле. А ещё они будут вкуснее.

3. Составляйте меню на неделю

Ничто так не экономит деньги, время и нервы, как составление еженедельного меню. На вопрос домашних «А что у нас на ужин?» у вас всегда будет готов ответ. Да и самим не нужно мучиться каждый день над этим вопросом.

Да, придётся потратить часок в неделю на составление плана питания. Но я вам обещаю, что потом вы скажете себе за это спасибо, и не один раз. Согласитесь, и так надо весь трудовой день принимать разные решения и их исполнять. Составив меню на неделю вперёд, вы уберёжете себя от принятия ещё двух решений в день: что бы такое купить по дороге домой и что бы теперь из этого приготовить, да желательно побыстрому?

При составлении меню заранее учитывайте ваши планы именно на эту неделю и в какие-то дни готовьте порции по больше, чтобы еды хватило на два дня. Для этой цели лучше всего подойдут супы и тушёные блюда.

Например, если в среду вам на фитнес, то во вторник приготовьте что-то сразу на два дня. Тогда не придётся после фитнеса морить себя голодом или сводить на нет потраченные усилия, поедая остатки торта, завалившегося в холодильнике с выходных.

Это три основных правила, которых стоит придерживаться.

Вообще разработанное меню может подойти не всем, так как расчёт калорий на каждого человека индивидуален, в расчёт калорий входит: рост, вес, возраст, пол и ваш образ жизни.

Рассчитать количество калорий в день поможет формула Маффина Джеора:

ОМ у женщин = $6,26 * (\text{рост в см}) + 10 * (\text{вес в кг}) - 5 * (\text{возраст в годах}) - 161$;

ОМ у мужчин = $6,26 * (\text{рост в см}) + 10 * (\text{вес в кг}) - 5 * (\text{возраст в годах}) + 5$, где (ОМ) – общий метаболизм.

По этой формуле можно рассчитать, сколько калорий должен употреблять человек в день для похудения. Чтобы поправиться, человеку надо повысить этот показатель на 20%, для понижения массы тела – уменьшить настолько же.

Проведённые исследования: Михаил питался, используя данные продукты, и из этого составлял себе меню на неделю. В самый первый день на составления данного меню я весил 59 килограмм, питаюсь три раза в день, не

почувствовал каких либо изменений и ухудшений самочувствия.

Лев, питаясь подобным рационом с весом в 54 килограмма смог поправиться до 55.5 кг.

Какие блюда можно приготовить из этих продуктов:

1. Суп куриный.

Рецепт:

Филе куриное - 1 шт.
Картофель - 2-3 шт.
Морковь - 1 шт.
Лук репчатый - 1 шт.
Вермишель - 100 г
Перец черный молотый - 2 щепотки (по вкусу)
Соль - 3 щепотки (по вкусу)
Масло растительное - 2 ст. л.
Вода - 2 л

Выложите курицу в кастрюлю, залейте холодной водой, добавьте лавровые листья. Доведите до кипения и снимите пену. Варите куриное филе около 15 минут, после чего выложите кусочки филе на тарелку. Морковь натрите на крупной терке. Лук нарежьте мелкими кубиками. Разогрейте на сковороде растительное масло и обжарьте на нем нарезанный лук примерно 2-3 минуты. Добавьте к луку натертую морковь, перемешайте и обжаривайте лук и морковь еще 2 минуты.

Картофель нарежьте средними кубиками или брусочками.

Куриное филе нарежьте кусочками. Добавьте в кастрюлю с бульоном картофель и варите примерно 10 минут. После этого добавьте приготовленную зажарку. В суп с овощами добавьте куриное филе. Всыпьте в суп с курицей вермишель, аккуратно перемешайте, добавив соль и перец по вкусу. Варите куриный суп с вермишелью 5-7 минут. По желанию можно добавить в суп промытую измельченную Горячему куриному супу с вермишелью дайте настояться несколько минут, разлейте суп в глубокие тарелки, посыпьте свежей зеленью, и подавайте к столу.

Приятного аппетита!

2. Минтай, запеченный в сметане с морковью.

Рецепт:

Продукты
Филе рыбы (минтай) - 2 шт.
Морковь - 1 шт.
Лук репчатый - 1 шт.
Сметана - 150 г
Соль - 1 ч.л.
Перец - 1 ч.л.

Лук нарезаем полукольцами, морковь натираем. Солим, перчим сметану, добавляем морковь, перемешиваем. Выкладываем на противень лук, затем рыбу. Морковь со сметаной кладем поверх рыбы. Запекаем в духовке при 180 градусах 10-15 минут. Подаем рыбу, запеченную в сметане.

Приятного аппетита!

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Андреев Ю.А. Новые Три кита здоровья. - М.: Феникс. 2009. - 350 с.
2. Алексеев С.В., Уселко В.Р. Гигиена труда. - М: Медицина. 2008. - 576 с.
3. Воробьев Р.И. Питание и здоровье. - М.: Медицина. 2010. - 156 с.
4. Горохов В.А., Горохова С.Н. Лечебно-сбалансированное питание - путь к здоровью и долголетию. - СПб.: Питер. 2011. - 278 с.
5. Дрожжина Н.А. Особенности формирования пищевого поведения в студенческой среде /Дрожжина Н.А., Максименко Л.В. // Вопросы диетологии - 2012. - Т.2, № 2. - С.27.
6. Диетология: руководство / Под ред.А.Ю. Барановского. - СПб.: Питер, 2008. - 960 с.
7. Дубровский В.И. Валеология. Здоровый образ жизни: Учеб. пособие. - М.: ФЛИНТА; 2009. - 559 с.
8. Добротворская С.Г. Факторы саморазвития и здорового долголетия человека / С.Г. Добротворская. - Казань: Центр инновационных технологий, 2013. - 132 с.
9. Здоровое питание. В.Н. Шилов, В.П. Мицьо. - М.: Парус, 2011. - 224 с.

ВЛИЯНИЕ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ЛАПШИ ДОМАШНЕЙ

*ВОРМСБЕХЕР А.В.,
руководитель- Хрюкина Н.И.*

Коркинский филиал ГБПОУ «Челябинский
государственный колледж индустрии питания и
торговли»

На рынке продуктов питания широким спросом пользуются высококачественные и недорогие продукты повседневного ассортимента. Это в полной мере относится к такому незаменимому продукту, как макаронные изделия.

Существенный недостаток макаронных изделий - это незначительное содержание в них

витаминов, макро- и микроэлементов, пищевых волокон. В связи с этим состав данной продукции нуждается в увеличении содержания витаминов, минеральных веществ и пищевых волокон. Таким образом, макаронные изделия удобные объекты для дополнительного обогащения населения витаминами, дефицит которых в питании огромен.

В последние годы имеет широкое распространение макаронных изделий с различными витаминными добавками - продукты категории «Здоровое питание». Создание продуктов питания лечебного и профилактического назначения, комплексное использование пищевого сырья, повышение качества, пищевой и биологической ценности вырабатываемой продукции является важным составляющим «Концепции государственной политики в области здорового питания населения РФ», что и определяет актуальность исследований, направленных на поиск путей решения этих задач.

Учитывая, что в России макаронные изделия популярны и потребляются в большом количестве, представляется возможным реально и эффективно проводить профилактику различных видов заболеваний с помощью выпуска изделий улучшенного качества и повышенной пищевой ценности, благодаря различным витаминизированным добавкам. Биодобавки из тыквы оказывают благоприятное воздействие при гастритах, желчекаменной болезни, язвах желудка, стимулируют работу сердца. При применении нетрадиционного сырья следует учитывать влияние сырья на физиологические, химические, структурно-механические свойства, изменение сроков хранения макаронных изделий и изменение свойств макаронных изделий в процессе и после варки, что и определяет цель написания исследовательской работы.

Цель работы и задачи

Цель: выявить влияние порошка из укропа и тыквенного пюре на органолептические показатели качества макаронных изделий (вкус, цвет, запах, внешний вид).

Задачи:

1. Изучить технологию приготовления макаронных изделий.
2. Изучить требования ГОСТ Р 51865 -2002, предъявляемые к качеству макаронных изделий.
3. Изучить химический состав укропа и тыквы.

4. Приобрести навыки приготовления теста для макаронных изделий.

5. Приобрести навыки контроля макаронных изделий по органолептическим показателям на соответствие требованиям ГОСТа.

6. Провести лабораторную варку полуфабрикатов.

7. Провести органолептическую оценку полученных образцов макаронных изделий.

Объект исследования – лапша домашняя с добавлением тыквенного пюре и порошка из укропа.

Предмет – разработка рецептуры.

Гипотеза – использование тыквенного пюре и укропного порошка в производстве макаронных изделий позволит разнообразить ассортимент без ухудшения качеств. В данной работе исследуется влияния растительного порошка и пюре (укропа и тыквы) на органолептические (вкус, цвет, запах) показатели качества макарон.

Предложенные для эксперимента добавки: тыква и укроп широко распространены на садовых участках жителей Южного Урала. Они содержат значительное количество полезных веществ и употребляются для профилактики и лечения различных заболеваний. Традиционно их используют в свежем виде. В данной исследовательской работе предложено нетрадиционное использование тыквы и укропа в производстве макаронных изделий, что даст возможность повысить употребление полезных веществ населением.

Приготовление лапши домашней.

В холодную воду вводили сырые яйца, соль, тыквенное пюре или порошок укропа, перемешивали, добавляли муку высшего сорта и замешивали крутое тесто, которое выдерживали 20-30 минут для того чтобы оно лучше раскатывалось. Куски теста клали на стол, посыпанный мукой, и раскатывали в пласт толщиной 1-1,5 мм. Формовали с помощью лапшерезки.

Лапшу раскладывали на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивали 2-3 часа при комнатной температуре.

Ингредиенты: Мука пшеничная- 87,5 гр.

Мука на подпыл- 6 гр.

Яйца- 25 гр.

Вода- 17,5 гр.

Соль- 2,5 гр.

Наименование показателя	№1	№2	№3	№4	№5	№6	№7	№8
цвет	соответствует сорту муки, без следов непродукта	светло-зеленый с вкраплениями укропа, без следов непродукта	зеленый с вкраплениями укропа, без следов непродукта	ярко-зеленый с вкраплениями укропа, без следов непродукта	без отличий от контрольного образца, без следов непродукта	без отличий от контрольного образца, без следов непродукта	без отличий от контрольного образца, без следов непродукта	зеленоватый с вкраплениями укропа, без следов непродукта
поверхность	гладкая							
излом	стекловидный							
форма	соответствующая типу изделий							
вкус	свойственный данному изделию, без постороннего привкуса	слабо выраженный вкус укропа	хорошо чувствуется вкус укропа	ярко выраженный вкус укропа	без отличий от контрольного образца	слабо выраженный привкус тыквы	присутствует привкус тыквы	привкус укропа и тыквы
запах	без постороннего запаха, свойственный данному изделию	слабо выраженный запах укропа	укропа	укропа	соответствует контрольному образцу	слабо выраженный запах тыквы	тыквы	укропа и слабо выраженный запах тыквы
Состояние изделий после варки: изделие не слипается при варке между собой до готовности								

Приготовление лапши с использованием тыквенного пюре и порошка укропа аналогично.

Готовим 8 образцов лапши домашней:

№ 1. Лапша по приведенной рецептуре (контрольная).

№ 2. Лапша по приведенной рецептуре с добавлением 0,5 гр. порошка укропа.

№ 3. Лапша по приведенной рецептуре с добавлением 1 гр. порошка укропа.

№ 4. Лапша по приведенной рецептуре с добавлением 2 гр. порошка укропа.

№ 5. Лапша по приведенной рецептуре с добавлением 20 гр. тыквенного пюре.

№ 6. Лапша по приведенной рецептуре с добавлением 30 гр. тыквенного пюре.

№ 7. Лапша по приведенной рецептуре с добавлением 40 гр. тыквенного пюре.

№ 8. Лапша по приведенной рецептуре с добавлением 1 гр. порошка укропа и 30 гр. тыквенного пюре.

По органолептическим показателям образцы лапши домашней соответствуют требованиям ГОСТа. Результаты изложены в таблице:

Определение органолептических показателей и дегустацию проводили студенты гр. ХМК-321, а также преподаватели колледжа. Все отметили, что внешний вид и форма образцов соответствовали требованиям ГОСТа Р 51865-2002. Цвет 2, 3, 4, 8 - го образцов резко отличался от контрольного имея зеленую окраску. В запахе и вкусе присутствовал укроп. Цвет 5, 6, 7- го образцов не отличался от контрольного. Запаха тыквы почти не чувствовалось, также как и вкуса. У 8- го образца

вкус и запах укропа перебивал вкус и запах тыквы. По данным опроса большинству дегустаторов пришлось по вкусу 1, 4 и 8- ой образцы. Вкус и запах укропа в лапше домашней пришелся всем по вкусу, в отличие от тыквы - дегустаторов смутил запах, а вот ее вкуса они почти не почувствовали.



Таким образом, можно рекомендовать укроп и тыкву для приготовления макаронных изделий с целью расширения ассортимента для домашнего приготовления лапши домашней. А также для обогащения продуктов натуральными пищевыми ингредиентами растительного происхождения, содержащими витамины в легко усвояемой форме. Кроме того порошок из укропа является натуральным красителем и вкусовой добавкой, в чем мы убедились.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- Здобнов А.И. Цыганенко В.А. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. М.: «ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2006; - 680 с.: ил.
- Медведев Г.М. Технология макаронных изделий.- СПб. : ГИОРД, 2005.- 312с.: ил. (Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий : Уч. для вузов : В 3 ч.; Ч.)
- ГОСТ Р 51865-2002.

ОСВОЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ КАРВИНГА НА ЗАНЯТИЯХ КРУЖКА «СМАК»

*АКСЁНОВА М.Е., ГУБАРЕВА Е.В.,
руководитель – Семькина С.В.*

ГБПОУ «Челябинский государственный
промышленно-гуманитарный техникум
им. А.В. Яковлева»

В современных условиях наиболее совершенной формой профессиональной деятельности является преобразовательная, инновационная, творческая деятельность специалиста. Сегодня на рынке труда на предприятиях сети общественного питания востребованы специалисты, которые обладают не только стандартными компетенциями, но и владеющие современными технологиями.

Участниками кружка «Смак» заинтересовались популярной на сегодня технологией карвинга. Было решено определить степень информированности студентов, обучающихся по профессии «Повар, кондитер» об этой современной технологии.

Объект исследования – студенты ГБПОУ «ЧППГТ им. А.В.Яковлева».

Предмет исследования – технология карвинга, определение уровня компетенций студентов ГБПОУ «ЧППГТ им. А.В.Яковлева» в искусстве карвинга.

Методы исследования:

теоретические – мониторинг Интернет-ресурсов по теме исследования;
практические – анкетирование, анализ статистических данных.

Цель:

Совершенствование профессиональных компетенций в процессе освоения технологии карвинга.

Задачи:

1. Определение уровня информированности студентов 1 курса о технологии карвинга.
2. Изучение истории возникновения и развития искусства карвинга.
3. Овладение навыками научно-исследовательской деятельности
4. Овладение техникой работы со специальными инструментами, необходимыми для изготовления объемных фигур.
5. Отработка умений на занятиях кружка «Смак».

В ходе работы было проведено анкетирование, в котором приняло участие 47

студентов первого курса, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. В результате анкетирования были получены следующие результаты:

1. Только 7% точно определяют понятие «арт-визаж».
2. 12% опрошенных могут пояснить понятие «карвинг».
3. Большинство студентов (80%) не знает историю появления искусства карвинга.
4. 95% студентов не владеет данной технологией.
5. Большая часть (87%) студентов считают, что повару необходимы умения в области технологии карвинга.
6. 85% студентов хотели бы овладеть данной технологией.

Проведенный анализ позволяет сделать следующие выводы, о том, что студенты – первокурсники недостаточно информированы о технологии карвинга, но при этом у них есть желание получить умения в этом ремесле.

Результаты анкетирования помогли наметить ряд мероприятий для реализации плана освоения данной технологии.

Неотъемлемой частью современной кулинарии является арт-визаж блюд или по-другому искусство украшать блюда или кулинарный визаж.

Так же как есть мода в одежде, так есть мода и в подаче и оформлении блюд. В связи с этим, современному шеф-повару приходится изобретать новые и новые способы покорения сердец и желудков посетителей, экспериментировать со вкусом и цветовой гаммой продуктов, собирать новые знания и перенимать европейские технологии в декорировании блюд.

В конце XX века, в Европу и Россию пришла мода на восточную кухню и первоначально вызвала интерес к новому, нетрадиционному для русских технологий виду оформления блюд - карвингу.

Арт-визаж/кулинарный визаж – инновационное направление в современном кулинарном искусстве. Арт-визаж представляет собой разновидность карвинга – кулинарное искусство профессионально украшать, оригинально декорировать блюда.

Карвинг (англ. Curving) – это резная работа, орнамент по овощам и фруктам, ягодам, шоколаду, сыру и т. п., составление из них украшений для сервировки столов при

обслуживаниях, банкетах на предприятиях питания.

В России начали открываться специализированные на арт-визаже рестораны и кафе, где посетителям предлагают блюда, оформленные как произведение искусства. Посетители ресторана могли оценить не только стильный дизайн интерьера, но и красиво оформленное блюдо, преобразить которое может даже незначительный элемент, например, бантик из лука-порей или цветок из редиса.

Кулинарный визаж потому и назван искусством, что труд повара требует не только знаний, но и таланта художника, эстетического вкуса, выдумки.

Изучая историю декоративной резьбы по овощам и фруктам студенты узнали много нового и интересного. Возникло это искусство на Востоке и за сотни лет стало скорее частью национальной традиции. Начинается оно приблизительно 700 лет назад в древнем городе Сукхотхай, который в те времена был столицей восточного государства Тайвань.

По легенде 700 лет назад во время праздника воды и света «Ла Кратонг», когда в дар богине реки на воду спускаются кратонги, сделанные из спилов банановых стволов и украшенные зажженными свечами, цветами и листьями, одна из подданных монарха оформила свое подношение изысканными цветами и птицами, вырезанными из овощей. Восторгаясь данной затеей, король тут же повелел всем женщинам страны научиться столь необычному искусству и принял решение, что данный вид искусства должен стать частью культуры Таиланда.

В современном Таиланде по-прежнему каждый год проводится этот праздник, а город Сукхотай является одним из прекраснейших городов этой восточной страны.

Особое признание карвинг нашел среди поваров, которые используют резьбу по фруктам и овощам для украшения стола.

На сегодняшний день можно выделить несколько стилей фруктово-овощного карвинга – азиатский (китайский, японский, тайский) и европейский.

В государственной символике Таиланда присутствует орхидея. Поэтому тайские мастера предпочитают вырезать из фруктов и овощей разнообразные цветочные композиции.

Китайская и японская техники очень похожи – там однозначно видна тенденция к вырезанию изображений животных, людей и иероглифов.

Доминируют рисунки с драконами, боевые сцены и поздравительные надписи.

Для «азиатского» карвинга используют экзотические продукты, а для «европейского» применимы привычные для нас кабачки, баклажаны, тыква, лук, капуста, свекла, морковь и другие знакомые плоды. Самым распространенным произведением карвинга является всем знакомый «светильник Джека», который вырезают из тыквы на Хэллоуин.

Материалом для кулинарной резьбы могут служить практически любые фрукты и овощи, но первенство в карвинге, конечно, за арбузом.

На практических занятиях студенты ознакомились с инструментами и техникой карвинга. Так, например, профессионалы используют изготовленные по специальному заказу особые инструменты, но большинство мастеров могут обходиться одним единственным острым ножом (тайским).

К сожалению, в отличие от произведений резчика по камню или металлу, которые могут сохраняться в первозданном виде на протяжении столетий, жизнь удивительных цветочных композиций достаточно коротка, как и жизнь букетов из срезанных свежих цветов.

Искусство художественной нарезки овощей и фруктов, зародившись в странах Востока, было подхвачено рестораторами Америки и также широко распространилось в Европе. Сегодня карвинг стал необычайно актуальным и в России.

В состав набора для карвинга входят специальные инструменты:

1. Основной инструмент мастера – тайский нож для вырезания самых трудных узоров из мелких овощей и фруктов, а также карбовочные ножи для листочков, орнаментов, нож нуазетный – для вырезки шариков, нож для каннелирования (для нанесения бороздок) и другие.

Сегодня искусство карвинга очень популярно и доступно каждому. Искусство вырезания требует терпения, концентрации, внимательности и уважения к натуральному продукту. Работа эта созерцательная и творческая. Эта работа воспитывает эстетический вкус, заставляет по-другому взглянуть на привычные вещи, увидеть прекрасное в обыденном, развивает фантазию.

В последнее время скульптуры из овощей и фруктов кулинары представляют на конкурсах в АРТ-классе.

В России Академия карвинга была создана в 2004 г.

Первый чемпионат Европы по карвингу прошел в Лейпциге в 2011 г.

Карвинг становится неотъемлемой частью всех кулинарных соревнований.

Карвинг по овощам и фруктам - это такой же постепенно появляющийся навык, как и любой другой. Совершенство в нем достигается только практикой.

Студенты нашего техникума, обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются участниками кружка «Смак». По программе подготовки карвинг не является обязательной частью. Освоив основные приемы карвинга, каждый может проявить собственную индивидуальность в оформлении композиций для разных праздников.

Результатом занятий в кружке стало освоение технологии карвинга и участие студентов в мероприятиях разного уровня: выставка «Дары осени», в которой приняли участие все члены кружка «Смак», День открытых дверей в техникуме, мастер-классы на профориентационных встречах с учащимися школ, городская выставка «Образование через всю жизнь», проводимая в «Гагарин-парке»; XII Международный молодёжный фестиваль кулинарного искусства, организованный ЮУрГУ. Результатом участия в данном фестивале стала победа в секции «Арт-визаж» в номинации «Карвинг» с овощной композицией «Золотая рыбка».

Соревнования по карвингу традиционно считаются одними из самых экзотических и красивых кулинарных состязаний. Красочность композиций притягивает глаз даже самых искушенных посетителей и профессионалов. И очень хочется поделиться знаниями и умениями со всеми желающими приобщиться к этому королевскому искусству.

Таким образом, мы, будущие выпускники приобретаем практический опыт использования арт-визажа в оформлении и подаче кулинарных блюд и кондитерских изделий.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Лутова, Т.Л. Карвинг – новое направление развития сервиса в индустрии гостеприимства //Современные проблемы сервиса и туризма. - 2009. - №1. - С.80-83.
2. Новые кулинарные технологии /С.В.Долгополова – М.:ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005

Интернет ресурсы:

3. Андрухова Е. А. Инновационные кулинарные технологии. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.combinefoods.ru> – дата обращения – 27.03.2016 г.
4. Инновационные технологии – кулинарный визаж. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://alexsolog.ru> – дата обращения 28.03.2016 г.
5. Новые кулинарные технологии. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.combinefoods.ru> – дата обращения – 27.03.2016 г.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В ПРИГОТОВЛЕНИИ БУЛЬОНОВ

ЗУБОВА М.Э.,

руководитель – Колесникова Н.Д.

ГБПОУ «Челябинский государственный колледж
индустрии питания и торговли»

Что мы знаем о бульоне? Много, и говорить об этом можно долго и интересно, но вспомним самое главное, или, как говорят, азы. Бульон – это жидкость, образующаяся при варке мяса или овощей и используемая вместо воды для приготовления ряда блюд, а также в качестве основы соусов и супов.

Бульон (от фр. bouillon от глагола bouillir — «кипятить») — жидкий навар из мяса, рыбы или овощей. Содержит небольшое количество белков, поэтому имеет больше вкусовое и возбуждающее значение, чем питательное, также легко усваивается даже ослабленным организмом.

Свежий бульон часто применяют как питание при болезнях, когда рекомендуется жидкое питание, например, при отравлениях и расстройствах пищеварительной системы.

Бульон подают к столу, как самостоятельное блюдо, так и вместе с гарниром. Часто в бульон добавляют иные продукты — крупу, хлеб, яйцо и так далее. Помимо прочего, бульон часто служит заправкой для различного рода соусов.

Бульоны готовят из мяса и мясных костей, рыбы и рыбных пищевых отходов, птицы и грибов. От качества бульона зависит вкус и аромат приготовленного на его основе супа.

При варке бульонов в воду переходят из мяса, костей, рыбы, птицы, грибов вкусовые и ароматические вещества, растворимые белки, жиры, минеральные соли.

Качество бульонов зависит от точного исполнения операций технологического процесса:

- закладывать продукт следует в холодную воду;
- доводить до кипения;
- во время варки периодически снимать жир и пену;
- варить при слабом кипении;
- строго соблюдать сроки варки;
- подпеченные без жира коренья и свежую зелень (стебельки укропа, сельдерея, петрушки) добавлять в бульон для его ароматизации за 20 – 30 мин. до конца варки;
- по окончании варки бульон надо процедить.

Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса

При тепловой обработке мяса и мясопродуктов происходит размягчение продукта, изменение формы, объема, массы, цвета, пищевой ценности, структурно-механических характеристик, а также формирование вкуса и аромата. Характер происходящих изменений зависит в основном от температуры и продолжительности нагрева.

Изменение мышечных белков. Тепловая денатурация мышечных белков начинается при 30—35°C. При 65°C денатурирует около 90% всех мышечных белков, но даже при 100°C часть их остается растворимыми.

Наиболее лабилен основной мышечный белок — миозин. При температуре немногим выше 40°C он практически полностью денатурирует.

Белки саркоплазмы, представляющие собой концентрированный золь, в результате денатурации и последующего свертывания образуют сплошной гель. Белки миофибрилл (уже находящиеся в состоянии геля) при нагревании уплотняются с выделением влаги вместе с растворенными в ней веществами. Диаметр мышечных волокон при варке уменьшается на 36—42%. Чем выше температура нагрева, тем интенсивнее уплотнение волокон, больше потери массы и растворимых веществ.

На самом деле процессов гораздо больше и природа изменений, происходящих с мясом, обширна. Но сейчас нас интересует лишь этот факт: сворачивание белка в воде, так как нам бы хотелось поделиться своим опытом, связанным с этой проблемой. При подготовке к чемпионату Wordskills, перед нами стояла задача – сварить

консоле из сельскохозяйственной птицы, к слову, консоме это – крепкий, сильно соленый бульон из мяса или птицы.

При выполнении поставленной задачи, мы столкнулись с проблемой: при соблюдении всех технологических операций, правильной последовательности, нам никак не удавалось сварить бульон прозрачным – даже после оттяжки он оставался мутным.

Сварили на говядине – результат отличный! Стали разбираться в проблеме, читать литературу, искать причину на просторах интернета.

И пришли к следующему неутешительному выводу: качество современной сельскохозяйственной птицы оставляет желать лучшего. Исследование Роскачества подтверждает использование различных лекарственных препаратов при выращивании птицы. Производители, оправдывают это необходимостью и утверждают, что это осознанный шаг. Через питье, еду, и воздух бройлеров защищают от различных болезней и подавляют вредную микрофлору в их организме.

До недавнего времени с целью снижения бактериальной обсемененности в системах контактного охлаждения применялись препараты на основе активного хлора. В настоящее время это невозможно в связи с их запретом, хлористые соединения угнетают микрофлору кишечника человека, ослабляют его иммунитет и даже могут вызывать аллергию, поэтому возникла необходимость в альтернативных средствах, способных обеспечить сохранность охлажденной тушки в период всего срока годности.

Теперь отечественные куриные производства вынуждены обходиться более современными и безопасными технологиями: препаратами на основе надуксусной кислоты и перекиси водорода в малых концентрациях.

Есть еще проблема: в погоне за прибылью недобросовестные производители могут применять любые уловки, лишь бы увеличить вес товара, оставив неизменным количество полезного продукта. Тушки – очень подходящий для этого товар. Однако текущие обязательные стандарты в России запрещают содержание стабилизаторов, эмульгаторов, наполнителей и загустителей в мясе птицы. В том числе это касается фосфатов и полифосфатов – полимеров фосфорной кислоты, которые выполняют функции влагоудерживающего агента. Норматив

установлен только для мясных продуктов и составляет не более 8 г фосфата на 1 кг сырья.

Исследование Роскачества, в котором тушки цыплят-бройлеров проверялись, в том числе на содержание хлора и его соединений, подтвердило: производители попавших в исследование российских куриц действительно их не хлорируют. Однако можем ли мы быть уверены, что этого не делают продавцы?

Как говорит один из экспертов Роскачества Римма Мойсенко: «Действительно, хлор может придать тушке более-менее товарный вид, но это вещество легко распознать по специфическому запаху, и от него нетрудно избавиться: надо тщательно промыть тушку и сварить ее в трех водах».

Нас зацепило это предложение. Вода – самый лучший в мире растворитель.

После проведения различных методов варки, сочетания технологических процессов мы добились отличных результатов.

Предлагаем наш вариант новой технологии приготовления бульона из сельскохозяйственной птицы местных производителей:

1. Тушку или ее части перед варкой ХОРОШО промыть в воде, желательнее в объеме в 2 – 3 раза превышающем массу птицы.

2. Закладываем тушку в холодную воду и доводим до кипения на сильном огне.

3. Как только птица начинает закипать, пена собирается на поверхности, воду сливаем, курицу снова промываем.

4. Далее снова заливаем тушку холодной водой и ставим вариться, но уже на средний огонь.

5. Не доводя до бурного кипения, как только вода начинает закипать, закладываем подпеченные овощи, сухие специи, травы и убавляем нагрев на минимум возможный, т.е. варка выполняется при 80 – 90 С в течении 1 – 1,5 часов.

6. Бульон процедить, при необходимости оттянуть (осветлить).

Результат был настолько качественным, что нам даже не пришлось осветлять приготовленное консоме.

Что происходит во время первичного закипания – максимальная концентрация белка перешла в воду, которую впоследствии мы слили, и вторичная тепловая обработка при низкой температуре сделала бульон прозрачным.

Технология приготовления пищи объединяет в себе основные традиции народной

кухни, опыт поваров прошлого и передовые достижения науки о современном питании.

Эти слова как нельзя лучше отражают суть современной ситуации, которая сложилась в индустрии питания: пока одни повара применяют новые технологии и современные тенденции, другие вынуждены работать традиционно по давно установленным регламентированным ГОСТам и технологиям, а это не всегда обеспечивает то качество, которое требуется, так как продукция современных производителей, к сожалению, не всегда соответствует заявленным требованиям.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Под ред. доктора технических наук, профессора М.А. Николаевой. Учебник для СПО. – М.: Деловая литература, Омега-Л, 2005.
5. Анфимова Н. А., Татарская Л.Л. Кулинария. - М.: Академия, 2002.
6. <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/techno/43.htm>
7. <http://cuisinette.ru/post/bouillony>
8. <https://roskachestvo.gov.ru/researches/kury-broylery/>

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ КОФЕЙНОЙ ИНДУСТРИИ

*ИЛЬИНА А. В.,
руководитель - Рулева Е. О.*

ГБПОУ Челябинский Радиотехнический
Техникум

Кофейная индустрия - одна из самых активно развивающихся отраслей пищевой промышленности. Культура кофейных домов существует в Европе с 1652 года, а в России заведения подобного рода начали появляться в 1690-1700х годах, при Петре I. После революции 1917 года, развитие кофейных домов в России приостановилось.

За 70 лет отрыва России от общемировой кофейной культуры, европейские кофейные дома и отношение к ним кардинально изменились. В быт европейцев вернулись кофейные церемонии и альтернативные, по отношению к более привычному турке и эспрессо-машине, методы заваривания кофе, такие как: френчпресс, аэропресс, сифон и многие другие.

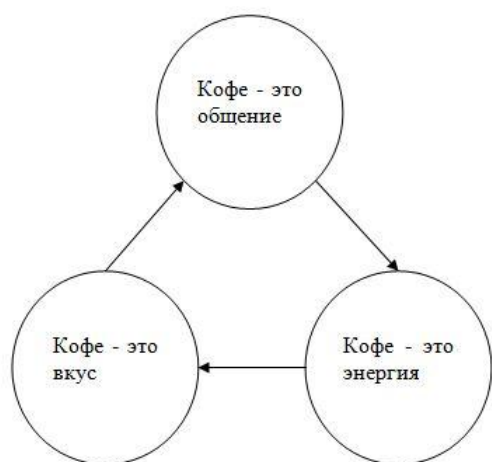


Рис. 1. Отношение к кофе.

1. Кофе - это общение

В первых кофейных домах Европы отношение к кофе было, в первую очередь, как спутнику разговора. Философские или деловые беседы, политические дебаты и встречи старых друзей, как правило, проходили в компании кофе. Не мешал кофе и тот факт, что распространенная в то время обжарка «по-черному» имела вкус разведенной в воде сажи. Кофейные церемонии были направлены на атмосферу, а не на итоговый вкус продукта.

2. Кофе - это энергия

В конце 19, начале 20 века отношение к кофе кардинально изменилось. Благодаря индустриальной революции появились первые кофейные машины. Это позволило ускорить процесс приготовления кофе, что играло на руку не только владельцам кофейен, но и посетителям, большую часть которых составляли рабочие предприятий, постоянно нуждающихся в энергии.

3. Кофе - это вкус

Появление в 20 веке новых способов обжаривания, сохраняющих вкус кофе, а также появление полноценной эспрессо машины, открыло людям доступ к разнообразным вкусовым качествам кофе. Именно в этот период в кофейной индустрии появляется термин

«спешелти» выделяющий некоторые сорта кофе как наиболее качественные.

Россия же, в свою очередь, достаточно быстро догоняет европейцев и находится в переходном состоянии между «Кофе - это вкус» и «Кофе - это общение». К сожалению, столь стремительное развитие неизбежно приводит к не совсем корректному пониманию того, как именно формируется отношение и, как следствие неверной трактовки, того, как нужно действовать.

Профессия «бариста» и ее связь с индустрией

Самым ярким примером непонимания путей развития, является отношение людей к профессии «бариста». Европейский бариста это, как правило, человек получивший образование в данной отрасли и считающий кофе своим призванием. Любой владелец кофейни, например, в Австрии, понимает, что его прибыль напрямую зависит от качества бариста и готов вкладываться в обучение сотрудников или же принятии на работу уже обученного претендента. Гости, в свою очередь, воспринимают бариста как профессионала и могут быть уверены в качестве продукта.

Именно такое отношение к бариста ведет к развитию кофейной индустрии.

Отношение к профессии в России совершенно иное: работодатели, как правило, не видят необходимости в высококвалифицированном сотруднике, а соискатели не воспринимают бариста как постоянное время работы. Постоянная текучка кадров и их малая квалификация держит кофейную индустрию России в стагнации.



Рис. 2 Отношение к профессии «бариста» в России

Решение данной проблемы выведет кофейную культуру России на более высокий уровень.

Есть несколько способов достижения данного результата:

1. Изменение отношения работодателей.

2. Изменение отношения сотрудников.
3. Внедрение в специализированные учебные заведения пищевой специальности «Менеджер-Бариста»

Специальность «Менеджер-Бариста»

Появление первых бариста с официальным образованием не сразу, но изменит отношение работодателей и сотрудников к этой профессии. На рынке труда подобные специалисты будут смотреться наиболее выигрышно, по причине наличия навыков и отсутствия необходимости вкладываться в их обучение.

Постепенное увеличение грамотных специалистов на рынке труда, приведет к тому, что работодателям будет невыгодно принимать на работу человека без специального образования, что, в свою очередь, сделает «бариста» постоянной профессией. Она перестанет восприниматься как «летняя подработка», что приведет к улучшению качества трудоустройства и заработных плат.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Масквел Колонна Дешвуд. «Словарь кофе» Эскомо, 2018
2. Тристан Стивенсон. «Большая книга кофе» Издательство Э. 2017
3. Скотт Рао. «Пособие профессионального бариста» Студия Артемия Лебедева, 2017
4. Рут Браун. «Кофеман. Как найти, приготовить и пить свой кофе» Литрес. 2018

ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ

1. Лига бариста России. <https://ligabarista.ru/>

ИННОВАЦИОННАЯ КУЛИНАРНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД СУ-ВИД

*СТРИЖОВА Д.В.,
руководитель – Андронникова Н.В.*

ГБПОУ «Озерский технический колледж»

В современном общественном питании постоянно развиваются, совершенствуются и обновляются технологии в приготовлении пищи. Каждое предприятие в праве самостоятельно вырабатывать тактику своей деятельности, внедрять достижения научно-технического прогресса, а так же новые инновационные технологии обработки продуктов с применением автоматизированного оборудования.

Целью работы было исследование приготовления мясных блюд методом су-вид.

Су-вид это инновационная технология приготовления мясных продуктов в вакууме, необычное современное гастрономическое направление.

Для достижения цели были обозначены следующие задачи: проанализировать предложенные современной литературой способы приготовления продуктов по методу су-вид; изучить и подобрать необходимое оборудование для су-вида; исследовать зависимость времени приготовления мясных продуктов и степени их готовности от низких температур водной среды; проанализировать достоинства и недостатки метода су-вид.

Объектом исследования послужили мясные продукты. Предметом исследования были готовые блюда из свинины. Метод исследования – опытно-экспериментальная работа. Актуальность и практическая значимость метода су-вид заключается в том, что это здоровая кухня, где все компоненты блюд натуральные и качественные, сохранившие в себе максимум полезных веществ.

Су-вид - термин французского происхождения, в переводе *Sous-vide*, означает «в вакууме» и является методом приготовления пищи без воздуха, запечатанной в герметичный пластиковый пакет. Технология метода су-вид позволяет готовить продукт равномерно, не переваривая его, а сохраняя внутри одну и ту же степень готовности, обеспечивая сочность. Теория метода су-вид была впервые описана Бенджамином Томпсоном в 1799 году. Другим пионером приготовления пищи су-вид является французский биохимик Бруно Гуссолт, который исследовал влияние температуры на различные продукты и разработал параметры времени приготовления и температуры для различных продуктов. Оба нашли гениальный способ: долгое томление продукта, упакованного под вакуумом, в воде нужной температуры до готовности. Так появился совершенно новый способ приготовления пищи.

Технология приготовления су-вид сочетает приготовление продукта в вакуумной упаковке при низких температурах на водяной бане дольше, чем обычное время приготовления с точным регулированием температуры значительно ниже, чем обычно используется для приготовления пищи, как правило, от 55°C до 60°C для мяса и выше для овощей, с последующим охлаждением и регенерацией. Данная технология способствует получению

продукции высокого качества, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению срока хранения продукции. Одна из главных особенностей приготовления пищи методом су-вид – варка при очень точной низкой температуре. По технологии су-вид воздух не может проникнуть в вакуумную упаковку и не контактирует с продуктом, поэтому мясо можно совершенно свободно разогревать без вкусовых потерь. Для разогрева пищи нужно охлажденный пакет с едой положить в водяной термостат для равномерного прогрева.

В результате точного контроля температуры воды в ванне может быть достигнуто точное контролирование приготовления пищи, в результате чего гораздо выше сочность продукта - при более низких температурах стенки клеток продуктов не лопаются. В случае приготовления мяса, жесткий коллаген в соединительной ткани может быть гидролизован в желатин без перегрева белка мяса. С кулинарной точки зрения исключение воздуха позволяет приготовленной пищи дольше храниться в запечатанном и охлажденном виде.

В настоящее время технология су-вид используется как при приготовлении простой пищи, так и при создании сложных блюд. Результат превосходит все ожидания: привычные продукты раскрывают свой истинный вкус самым непривычным для нас образом. Консистенция любого продукта сохраняет свою однородность, все соки и полезные элементы остаются на своих местах и наполняют вкусовые рецепторы дегустаторов новыми ощущениями.

Для приготовления пищи согласно правилам су-вид нужно использовать специальные виды оборудования, разработанного непосредственно для работы по данной технологии. Приготовление пищи методом су-вид состоит из нескольких этапов, каждый из которых требует наличия несложного, но обязательного оборудования: подготовка продукта к упаковке; охлаждение; упаковка продукта под вакуумом; варка на водяной бане при точной низкой температуре; быстрое охлаждение; хранение при низкой температуре; регенерация продукта.

Для подготовки мясных продуктов к приготовлению методом су-вид используется тендеризация, вакуумный массаж, легкое маринование и засаливание. Внедрение инновационной кулинарии су-вид позволяет: сохранить натуральный вкус, свежесть, цвет и

внешний вид продукта; обеспечить концентрацию натуральных ароматов и высокое содержание питательных веществ; обеспечить минимальные потери массы продукта при приготовлении и увеличить срок хранения.

Применение технологии су-вид сегодня подразумевает:

- особую методику приготовления блюд в пароконвектоматах;
- тепловую обработку в кипящей воде, паром или горячим воздухом продуктов, упакованных в вакуумные пакеты;
- новый метод консервации и холодного хранения готовых блюд;
- готовые блюда в вакуумной упаковке, предназначенные для регенерации при поточном производстве (например, на фабриках-кухнях).

Для профессиональной кухни важен продуманный комплексный подход к новым технологиям, тщательный подбор оборудования и правильная организация производственного процесса. Для приготовления буженины был выбран свиной окорок весом 3.2 кг, который был нарезан на 6 кусков по 500 грамм каждый, три куска толщиной 40 мм и три – 60 мм. Разные категории продуктов требуют разной температуры приготовления. Приготовление буженины из каждого куска осуществлялось при разных низких точных температурах – 55, 60 и 65°C с фиксированием времени приготовления. При достижении степени готовности, был определен вес и тепловые потери для каждого куска.

Таблица 1- Время приготовления и тепловые потери свинины су-вид при температуре 55°C

Толщи на куска, мм	Исходный вес, г	Время приготовления при температуре 55°C, мин	Вес готового продукта, г		% потерь при тепловой обработке			Экономия мяса, г (5-4)
			норма	факт	норма	факт	снижение	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
40	500	210	300	478	40	4.4	89	+178
60	500	315	300	464	40	7.2	82	+164

Таблица 2 - Время приготовления и тепловые потери свинины су-вид при температуре 60°C

Толщи на куска, мм	Исходный вес, г	Время приготовления при температуре 60°C, мин	Вес готового продукта, г		% потерь при тепловой обработке			Экономия мяса, г (5-4)
			норма	факт	норма	факт	снижение	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
40	500	120	300	470	40	6	85	+170
60	500	180	300	440	40	12	70	+140

Таблица 3- Время приготовления и тепловые потери свинины су-вид при температуре 65°C

Толщина куска, мм	Исходный вес, г	Время приготовления при 65°C, мин	Вес готового продукта, г		% потеря при тепловой обработке			Экономия мяса, г (3-4)
			норма	факт	норма	факт 100- (3x100:2)	снижение 100- (7x100:6)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
40	500	90	300	442	40	11.6	71	+142
60	500	150	300	426	40	14.8	63	+126

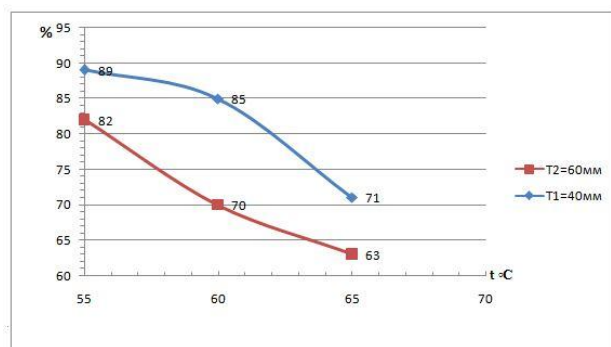


Рисунок 1- Зависимость времени приготовления и тепловых потерь от температуры водной среды.

В ходе работы были проведены научно-исследовательские эксперименты по приготовлению свинины в вакууме при различных температурах. Результаты исследования показали, чем ниже температура приготовления в °C (в пределах таблиц пастеризации продуктов) и меньше толщина куска, тем меньше потери питательных веществ и больше выход готового продукта. Практическая ценность полученных результатов заключается в следующем: гарантированное высокое качество блюд; лучшее сохранение витаминов и питательных веществ, блюда готовятся без консервантов, стабилизаторов, загустителей; сохранение интенсивного вкуса, что позволяет использовать меньше специй; лучшее сохранение цвета и консистенции; мясные блюда получаются нежными и сочными; запахи различных продуктов во время хранения не смешиваются; резервное хранение продуктов в вакуумной упаковке; обеспечение диетического питания за счет снижения соли и жиров; защита продуктов от внешних загрязнений; экономия сырья благодаря уменьшению потерь на этапе тепловой обработки; одновременное приготовление больших партий продукта. Таким образом, была получена новая полезная модель блюда для здорового питания.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Электронная библиотека: электрон. ресурс. – Режим доступа: <http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html>.

2. Значение и роль инноваций в сфере сервиса. Режим доступа: <http://moyuniver.net/innovacii-v-sfere-uslug-obshhestvennogo-pitaniya/>.
3. Инновационные кулинарные технологии scienceforum.ru. Список научных направлений 1940/23436. Режим доступа: <http://moyuniver.net/innovacii-v-sfere-uslug-obshhestvennogo-pitaniya/>.
4. Новые кулинарные технологии/ С. В. Долгополова - М.: ЗАО «Издательский дом», Ресторанные ведомости, 2015. Режим доступа: <http://moyuniver.net/innovacii-v-sfere-uslug-obshhestvennogo-pitaniya/>. <http://fb.ru/article/143719/chem-primechatelna-kuhnya-fyu>.
5. <http://мастер-повар.рф/Sous-Vide-buzhenina.html>.
6. https://cookdevice.ru/forum/topic/-практическое_руководство_для_су-вид.
7. <https://www.chef.com.ua/recepty/meat/buzhenina-po-tehnologii-su-vid>.

НОВАЯ ЖИЗНЬ КУЛИНАРНОЙ КНИГИ

БОЛДЫРЕВА Т.А.,
руководитель – Ковалёва Е.В.

ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»

В каждой семье есть свои традиции, и любимые блюда. И практически у каждой бабушки или мамы, есть старая-старая тетрадка или книжка, куда наши хозяйки записывали свои рецепты. Эти тетрадки (книжки) - настоящее сокровище, потому как в них сохранились вкусы и традиции семьи. Как любой носитель информации, эти кулинарные записи, уже приходят или уже пришли в негодность. А что если попробовать восстановить эти давно забытые рецепты? И не только перенести их в цифровой формат, но еще и приготовить? Как говорится и вкусно и полезно! Поэтому я считаю, что каждая книга кулинарных рецептов заслуживает внимания. Я решила дать этой памяти новую жизнь, давайте посмотрим, что из этого получится.

Цель исследования: создать новую кулинарную книгу.

Задачи:

1. Изучить историю происхождения кулинарной книги.
2. Создать новую кулинарную книгу для домашнего использования.

Объект исследования: кулинарная книга

Практическая значимость исследования: Новая кулинарная книга поможет сохранить и применять давно забытые рецепты как дома, так и в организациях общественного питания.

История создания кулинарной книги говорит нам о том, что первая кулинарная книга родом из Греции. Греки уверяют, что самая первая кулинарная книга была написана именно у них, ещё в IV веке до нашей эры. Первые в истории описания кулинарных рецептов были найдены в греческих колониях, расположенных на острове Сицилия. Поскольку страна лежит на берегу Средиземного моря, большая часть рецептов в ней описывают блюда из даров моря и рыбы.

История кулинарной книги в России. В России первая поваренная книга появилась в середине XVI века, рецепты для нее собрал протопоп Сильвестр, священник кремлевского Благовещенского собора в Москве, и «прослужила» она более двух с половиной столетий. Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века. Развитие кулинарии связано с появлением мест внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы, в которых путники могли найти приют и пищу. Затем появились придорожные трактиры — гостиницы с обеденным залом и кухней, стали появляться рестораны. В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена С. Друковцовым в 1779 г. В 1816 году в России, в Москве была издана первая национальная поваренная книга под названием «Русская повария». Ранее в России выпускались только переведённые книги. Сохранению рецептов старинных русских блюд автор этих строк более всего обязан русскому ученому конца XVIII века В. А. Левшину, фамилия которого увековечена А. С. Пушкиным в Евгении Онегине.

Многие хозяйки уверены, что кулинарная книга — это пережиток прошлого. Поваренные книги были помощницами номер один для наших бабушек и мам. Но это не так. Многие девушки до сих пор держат рукописные рецепты под рукой, поскольку именно они могут выручить вас в самых непредвиденных ситуациях. Какие разделы должны быть в вашей книге в обязательном порядке? И почему?

1. Мясные блюда. Биточки, отбивные, азу, котлеты и тефтели — это основа любого обеда или ужина. Это — блюдо номер один, которым вы

удивите своего избранника и гостей вашего дома. Хотите стать виртуозом в приготовлении этих блюд? Тогда пополните раздел «Мясные блюда» в вашей кулинарной книге новыми рецептами.

2. Гарниры. Любая кулинарная книга будет неполной без рецептов гарниров: картошки, каш, спагетти и других дополнений к мясным блюдам.

3. Супы и борщи. Хозяйки экспериментируют, реализуют новые рецепты и кулинарные рецепты испанских, итальянских, французских, бельгийских хозяек. Благо, что пополнить раздел «Первые блюда» новыми рецептами не составляет никакого труда.

4. Десерты это самый любимый раздел взрослых и детей (рецепты различных пирогов, печенья, пирожных, суфле, запеканок, а также экзотических блюд). Взять хотя бы старый добрый Тирамису. О его приготовлении мечтает каждая хозяйка. Настало время приступить к экспериментам и побаловать своих родных этим замечательным лакомством.

5. Диетические блюда. Бытует мнение, что приготовление диетических блюд — сплошное удовольствие. Во-первых, вы смешиваете продукты, которые не нанесут вреда вашей талии и не прибавят вам лишних килограмм. Во-вторых, вы на личном примере убеждаетесь в том, что приготовление пищи с минимальным калоражем не сложный процесс. А главное — результат вас удивит!

В ходе нашего исследования я провела анкетирование у обучающихся Челябинского профессионального колледжа, знают ли они что-нибудь о кулинарии и любят ли они готовить сами. По результатам опроса мы пришли к выводу, что 57% знают разделы кулинарных книг и 73% опрошенных готовят сами так как живут в общежитие (макарон по-флотски, жареный картофель), 35% студентов любят готовить. Любимыми блюдами студентов являются: пельмени, борщ, котлеты и др.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова Л.И. Кулинария : учебник / Л.И. Анфимова. -М. :Академия, 2016.-286 с.
2. Порфентьева Т.Р. Товароведение плодоовощных, зерномучных кондитерских вкусовых товаров: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. —М.: Экономика, 2017.-154 с.

ВЛИЯНИЕ КОФЕ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА

*СУЛТАНОВА Э.Р., ШЕВАЛДИНА Е.А.,
руководитель - Евсикова К.Г.*

ГБПОУ «Челябинский государственный
промышленно-гуманитарный техникум имени
А.В. Яковлева»

Кофе является очень популярным напитком среди всех жителей Земли. Он помогает задать нужный тон на протяжении всего рабочего дня. Особенно приятно утро начать с чашечки ароматного напитка, чтобы зарядиться энергией и настроиться на нужный лад. Кофеин – содержащийся в кофе и напитках из него, способствует повышению активности человека, а вот так ли опасен он или же слухи преувеличивают?

Многие из нас не представляют себе жизни без кофе. Без его пробуждающего аромата по утрам, без его горьковатого, но такого приятного вкуса, бодрящего и тонизирующего.

Тем не менее, разнообразие кофейных напитков бесконечно, а их приготовление не так уж сложно, даже в домашних условиях.

Кофейная классика. Кофе по-восточному — один из самых первых способов приготовления кофе. Этот способ приготовления обходится без участия кофе-машины, кофе здесь готовится в специальной посуде — медной турке на горячей поверхности — например, раскаленном песке. Очень важно, чтобы кофе был свежее смолотым, причем степень помола должна быть высокой — иначе кофейная гуща будет ощущаться во рту, чего быть не должно. Подается кофе по-восточному в маленьких кофейных чашечках со стаканом охлажденной воды.

Эспрессо — базовая основа кофейных напитков. Множество популярных кофейных рецептов готовятся на базе эспрессо — концентрированного черного кофе, который варится в специальной кофе-машине. Степень крепости эспрессо также может варьироваться путем добавления разного количества воды либо использования большего количества молотого кофе. В связи с этим можно выделить несколько разновидностей эспрессо: американо, доппио, лунго, ристретто. Американо—популярный вариант приготовления эспрессо, соотношение кофейного концентрата и воды

Доппио — классическая порция эспрессо, увеличенная вдвое. Своего рода «двойной эспрессо».

Лунго — наверное, средний вариант по крепости кофейного напитка между классическим эспрессо и американо.

Ристретто — максимально крепкая разновидность эспрессо. Эту разновидность эспрессо особенно полюбили итальянцы — она считается наиболее концентрированной и подается со стаканом охлажденной воды.

Эспрессо для оригиналов. Эспрессо и лимонный сок — неожиданное сочетание! Тем не менее, один из популярных в Италии рецептов приготовления эспрессо — это кофейный напиток, приготовленный с лимонным соком.

Несмотря на ярко выраженный и насыщенный вкус, многие любители кофе не прочь добавить: молоко, сливки, молочная пена. Интересно знать! Наиболее просто сделать вкус кофе более мягким — это добавить в него немного молока.

Кофе с молоком. Очень простой и популярный в Испании и Португалии рецепт. Приготовленный кофе (в любом виде — эспрессо, двойной эспрессо) смешивается с молоком в пропорции 1:1.

Капучино. Этот рецепт предполагает добавление в кофе молока, взбитого в горячую пену. Это достаточно большой по объему напиток —150 мл. В приготовлении капучино всего его составляющие (эспрессо, молоко, молочная пенка) смешиваются в соотношении один к одному.

Латте. Для приготовления этой разновидности кофе с молоком используются кофейные зерна сорта Мокко (одна из разновидностей арабики). В его приготовлении используются те же ингредиенты, которые используются при приготовлении капучино

Латте Макиато. Так называемый «полосатый кофе». Очень любопытный с точки зрения внешнего вида и вкусовых качеств вариант приготовления кофе. За счет того, что в процессе приготовления кофе вливается в молоко (через слой молочной пены) а не наоборот — как в случае приготовления классического Латте, напиток расслаивается, образуя три ярко выраженных слоя — молока, кофе и молочной пены.

Раф кофе. Это своего рода кофейный коктейль, в состав которого помимо эспрессо и сливок входит ванильный сахар. Все

ингредиенты взбиваются капучинатором, который есть в кофе-машине

Кофе-глясе (гляссе). Самый простой вариант рецепта не горячего кофе. Для его приготовления необходимо взять двойную порцию эспresso (либо американо) и охладить ее, чтобы она не была горячей. Иначе шарик мороженого, который вы положите туда, моментально растает и напиток потеряет свои вкусовые качества.

Химический состав кофе

Кофеин относят к группе алкалоидов, возбуждающих деятельность центральной нервной системы. Впервые кофеин был получен именно из кофейных зерен, отчего и получил свое название. Тонизирующим действием, повышающим умственную и физическую работоспособность, напиток обязан именно кофеину. По современным требованиям, при изготовлении кофе кофеина в нем должно быть не менее 0,7%, что напрямую зависит от степени вызревания кофейных зерен и их обжарки. При такой концентрации, в одной чайной ложке свежее смолотого натурального кофе, будет содержаться 0,1-0,2 грамма чистого кофеина, чего вполне достаточно для получения соответствующего тонизирующего эффекта. Не рекомендуется превышение дозы кофеина выше 0,3 грамма за один прием в течение 3-4 часов — регулярное превышение дозировки стимулирует проявление повышенной возбудимости, нарушений сна, усиленную работу сердца. Тригонеллин — алкалоид, в чистом виде без вкуса и запаха, однако при тепловой обработке преобразуется в пиридин — вещество, придающее кофе специфический аромат. Еще одним ярким химическим свойством тригонеллина является его тесная химическая взаимосвязь с никотиновой кислотой (витамином В3). Молекула никотиновой кислоты входит в состав тригонеллина и легко высвобождается при нагревании, что обеспечивает постоянное количество витамина В3 в напитке. Витамин В3 играет важнейшую роль в обмене веществ в организме, стимулирует деятельность нервной системы. Недостаток этого витамина приводит к такому заболеванию, как пеллагра. Никотиновая кислота — не единственный витамин группы В, содержащийся в кофейных зернах. После соответствующей обработки натурального кофе, в напитке найдена вся палитра витаминов данной группы, а также: обязательное присутствие витамина А, участвующего в росте и развитии; витамина D, улучшающего всасывание кальция и

фосфора в кишечнике; витамина Е, который является участником процессов размножения и стимулятором иммунной системы. В кофе содержится значительное количество сложных органических соединений. Это белки и аминокислоты, выполняющие питательную и энергетическую функции для клеток организма. Кофейные зерна — один из редких продуктов растительного происхождения, в котором содержатся незаменимые аминокислоты, которые организм получает из мяса и рыбы. Такие аминокислоты не синтезируются в организме человека и участвуют в восстановительных функциях клеточных механизмов и поддерживают иммунитет на достаточно высоком уровне.

Общий объем углеводов в сыром кофейном зерне составляет около 50% от его массы. Эти энергетические ценные для организма вещества представлены, как простыми сахарами — сахароза и фруктоза, так и сложными полисахаридами — целлюлоза, клетчатка, пектиновые вещества, которые представляют собой незаменимую основу питания нервных клеток головного мозга.

В сыром кофейном зерне содержится около 850 различных эфирных соединений, а в обжаренном — около 350, чем кофе заслуженно было присвоено звание самого душистого напитка.

Несмотря на столь разнообразный состав, кофе, приготовленный из свежее смолотых натуральных зерен, имеет не столь высокую калорийность, что связано с легкой усвояемостью веществ, входящих в его состав. Процесс всасывания и переваривания дополнительно стимулируется кофеином, который, как известно, также содержится в кофейном напитке.

В зависимости от сорта кофе и способа его приготовления, его пищевая ценность на 100 грамм продукта без сахара, в среднем, составляет:

белки, всех видов — 0,2 г, жиры — 0,6 г, углеводы — 0,1 г, кальций — до 5 мг, витамин В3 — 0,6 мг, калий — 9 мг, фосфор — 7 мг, железо — 2 мг.

Польза и вред кофе и кофейных напитков

Полезные свойства кофейного напитка. Кофейный напиток может быть рекомендован врачом для приема в рационах диетического питания с целью общего укрепления организма и создания оптимальных диетологических условий

функционирования сердечно - сосудистой, пищеварительной и иммунной систем организма.

Полезные свойства кофе:

*способствует умственной деятельности мозга

* тонизирует, улучшает настроение, прибавляет сил и энергии

*устраняет головную боль, мигрень, спасает от усталости, вялости, сонливости

*является антидепрессантом, снижает вероятность суицидальных эпизодов

*стимулирует память и является профилактикой болезней Паркинсона и Альцгеймера

*ослабляет действие снотворных веществ, кофеин применяется при интоксикации ядами и наркотиками

* стимулирует работу желудка, усиливает активность сердца, повышает давление, что облегчает состояние гипотоникам

*обладает антиканцерогенными свойствами, снижает риск развития онкологических заболеваний

*снижает вероятность получения цирроза печени, подагры, диабета, проблем с почками

*Снижение риска возникновения рака. Учеными из американского Национального института изучения рака было выяснено, что четыре и более чашки кофе в день снижают риск возникновения меланомы, разновидности рака кожи, на 20%.

* Помощь в похудении. Доказано, что у поклонников кофе (с кофеином) обмен веществ происходит на 16% быстрее, чем у тех, кто отказывается себе в этом напитке или предпочитает тот, что без кофеина.

* Антиоксиданты. В кофе их даже больше, чем в клюкве и яблоках, лидерах по количеству антиоксидантов. Также кофе уменьшает возможность появления таких заболеваний, как болезнь Паркинсона и диабета второго типа.

* Лечение депрессии. Согласно исследованиям 2011 года Archives of Internal Medicine женщины, ежедневно выпивающие 2-3 чашки кофе, менее склонны (15%) к развитию депрессии.

* Крепкая память. Недавние исследования также показали, что две чашки кофе в день улучшают кратковременную и долговременную память, а также увеличивают скорость реакции. Кофе также знаменито тем, что снижает риск развития болезни Альцгеймера. Происходит это благодаря тому, что кофеин способен уменьшать

размер бляшек, образующихся на нервных клетках и нарушающих работу мозга.

Вред кофейного напитка

Вред кофейного напитка можно получить, если его употреблять в огромных количествах, особенно пожилыми людьми и детьми (калоризатор). А также кофейный напиток может вымывать кальций из организма и негативно сказаться на самочувствии.

* Нервозность и раздражительность. Эти и более серьезные нарушения нервной системы способны вызвать чрезмерное потребление кофеина. Согласно данным исследования употребление более 15 чашек кофе в сутки может привести к галлюцинациям, нервозу, судорогам, повышению температуры, учащению пульса, рвоте, расстройству желудка и т.д. Здесь также следует учитывать индивидуальную чувствительность к кофе. Для кого-то 4 чашки в день никак не влияют на самочувствие, а кто-то и после одной чувствует нервное перевозбуждение.

* Образование доброкачественных опухолей груд, к такому заключению пришли при исследовании влияния чрезмерных доз кофеина на женский организм. Есть сведения, что доброкачественная опухоль исчезает при прекращении потребления кофеина.

* Обезвоживание. Одним из недостатков кофе является обезвоживание организма, при этом человек не всегда ощущает чувство жажды. Поэтому кофеманам следует контролировать количество выпиваемой жидкости и помнить о необходимости дополнительного употребления воды.

Кофе не следует употреблять при: атеросклероз, бессоннице, гипертензии и болезнях сердца, глаукоме, повышенной возбудимости, холецистите, циррозе печени, заболеваниях желудка (язва, гастрит и т.д.), почеч

Процесс и методы исследования выбранных образцов.

Чтобы напрямую изучить влияние кофе и напитков из него, мы провели дегустацию среди студентов разных возрастов и весовых категорий. Целью эксперимента было выявить влияние кофе и его напитков на организм человека. Для того, чтобы определить данные показатели нами были проведены 3 эксперимента:

1.Изменение уровня артериального давления на временных интервалах 5, 10 и 15 минут.

2. Оценка вкусовых качеств независимыми экспертами.

3. Характеристика общего самочувствия со слов участников эксперимента.

Таблица 1 - Результаты эксперимента

Имя участника, вес и возраст	Тестируемый напиток	Артериальное давление и пульс (5 мин)	Артериальное давление и пульс (10 мин)	Артериальное давление и пульс (15 мин)
Алексей, 84 кг, 18 лет.	Kurukah veci Mehmed efendi	113/62; пульс - 67	115/71; пульс - 67	122/61; пульс - 67
Данила, 53 кг, 18 лет.	Egoiste cafe espresso	139/67; пульс - 86	126/78; пульс - 87	118/65; пульс - 77
Ангелина, 84 кг, 17 лет.	Nescafe classic crema	128/76; пульс - 76	128/82; пульс - 74	130/76; пульс - 76
Екатерина, 50 кг, 17 лет.	Jacobs monarch (растворимый)	110/69; пульс - 71	111/69; пульс - 71	116/69; пульс - 71
Кирилл, 78 кг, 17 лет.	Цикорий	126/44; пульс - 72	143/50; пульс - 67	137/45; пульс - 69

Среди студентов первого корпуса ЧППТ (52 человека), также был проведён социальный опрос, который помог нам выявить самый популярный способ подачи кофе. Результаты на диаграмме.



Участники эксперимента дали нам общую характеристику выпитых ими напитков, а также описали своё самочувствие в течение дня. С их слов мы сделали следующие выводы:

1. Алексей. Испытуемый номер 1 остался доволен выпитым им напитком, по его словам,

кофе имел приятный аромат и нежный, сливочный вкус. Его общее самочувствие и активная деятельность остались на прежнем, характерном для него, уровне. То есть кофейный напиток никак не повлиял на общее самочувствие Алексея.

2. Испытуемый номер 2 – Данила, также остался доволен своим напитком, так как он является заядлым кофеманом, то его мнение на счет вкусовых качеств кофе было оценено довольно высокой оценкой с его стороны. А вот существенным фактором нашего исследования стал тот факт, что в течение заданных промежутков времени его артериальное давление существенно снижалось, что свидетельствует о некоторых проблемах с сердцем. Данила пьёт кофе по утрам на протяжении 5 лет, а значит можно сделать вывод, что постоянное потребление кофе приводит к подобным последствиям.

3. Ангелина, как и другие участники, разделила мнение на счёт вкусовых качеств своего напитка. На протяжении всего исследовательского опыта, у девушки, как и предписывается стандартом, поднималось артериальное давление. После исследования, она чувствовала себя достаточно бодрой и энергичной.

4. Участница под номером 4 – Екатерина, отметила, что её кофейный напиток был слишком терпким на вкус, но имел приятный аромат. Она также почувствовала, прилив энергии после выпитого ей напитка и повышенную концентрацию внимания.

5. Последний участник эксперимента – Кирилл, изначально был не очень доволен, выбором своего кофейного напитка. Но, тем не менее, именно выпитый им цикорий наилучшим образом подействовал на его общее самочувствие. Он не только проявил себя в физической деятельности, но и в целом, за день успел принять участие в научной и творческой деятельности техникума. С его слов, он почувствовал себя лучше, чем обычно и был полон жизненных сил. Стоит отметить тот факт, что у парня очень напряжённый учебный и рабочий график.

Вывод: в ходе изучения кофе и кофейных напитков, мы выяснили, что определить реакцию человеческого организма на напиток невозможно, так как каждый организм реагирует индивидуально, но некоторые выводы всё же удалось сделать. На личном опыте

подтвердился тот факт, что ежедневное употребление кофе приводит к проблемам со здоровьем. Выходит, что если умеренно употреблять данный напиток или же заменить его таким, где не будет кофеина, например, цикорием, то употребление кофе и его напитков вполне допустимо и безопасно.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. <http://lifeinbooks.net/chto-pochitat/na-kofeine-poleznaya-vrednaya-privyichka-myurrey-karpenter/>
2. <http://wreferat.baza-referat.ru/Кофе>
3. <https://lifehacker.ru/all-about-coffee/>

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ СУПОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА

*ШАГИМУРАТОВА К.В.,
руководитель Баренкова Е.С.*

ГБПОУ «Южно-Уральский многопрофильный колледж»

Роль питания в современных условиях значительно повышается в связи с ухудшением состояния здоровья детей в результате целого комплекса причин, одной из которых является нарушение структуры питания и снижение его качества - как в семье, так и в организованных детских коллективах. Возникновение болезней эндокринной системы, органов пищеварения, анемий, в значительной мере, обусловлено факторами алиментарной природы. Несбалансированное питание приводит к витаминной недостаточности, дефициту различных микроэлементов и только при правильно составленном рационе ребенок получает необходимое для нормального роста и развития количество незаменимых пищевых веществ.

Цель проекта научное обоснование использования супов с повышенной пищевой ценностью в питании детей, расширение ассортимента, разработка научно-обоснованной технологии и рецептуры.

Задачи проекта – исследовать химический состав шпината; обосновать количество вводимого продукта; исследовать основные показатели качества блюда, функционального назначения с использованием шпината; определить сроки хранения блюда; разработать

рецептуру и технологию приготовления супа с добавлением шпината; рассчитать экономическую эффективность.

Возможности проекта - Здоровое питание школьников – это потребление продуктов, которые благотворно влияют на общее развитие и самочувствие ребёнка. Во время обучения также важно потреблять пищу, которая положительно влияет на деятельность головного мозга [4].

Для выполнения поставленной цели - разработки новой рецептуры Щи с добавлением шпината было принято решение свежую капусту заменить на шпинат. Проведено экспериментальное обоснование количественного соотношения шпината.

Исследование основных показателей супа «Щи из свежей капусты с картофелем»

В процессе эксперимента были приготовлены опытные образцы супа «Щи из свежей капусты» частичной заменой капусты на шпинат с его различным содержанием количества шпината. Шпинат вводился взамен капусты белокочанной в размере 20%,30%,40%,50 %, идущей по рецептуре № 30 Сборника рецептов [21]. Рецептуры контрольного и опытных образцов супа «Щи из свежей капусты» с добавлением шпината представлены в таблице 2.

Качество супа «Щи со свежей капустой с картофелем» с различным содержанием количества шпината зависит от физико-химических показателей.

В процессе работы была определена массовая доля сухих веществ в контрольном и опытных образцах (ГОСТ Р 51433-99).

Результаты приведены в таблице 3.
Таблица 2 - Супа «Щи из свежей капусты с картофелем с шпинатом »

Сырье и материалы	Масса нетто, г				
	ко нт ро ль ны й	с добавкой шпината, %			
		20	30	40	50
Картофель	10,5	10,5	10,5	10,5	10,5
Морковь	6,4	6,4	6,4	6,4	6,4
Лук репчатый	4,2	4,2	4,2	4,2	4,2
Петрушка	0,74	0,74	0,74	0,74	0,74
Соль	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35

	5		5	5	
Капуста белокочанная	20	16	14	12	10
Шпинат	0	4	6	8	10
Вода питьевая	120	120	120	120	120
Выход	100	100	100	100	100

Таблица 3 – Содержание массовой доли сухих веществ, %

Показатель	контрольный	Количество добавки шпината, % от массы капусты			
		50	40	30	20
Сухие вещества	23,6	21,5	19,5	15,5	10,5

При анализе результатов, представленных в таблице 3, установлено: количество сухих веществ уменьшилось. Это можно объяснить тем, что содержание воды в шпинате выше, чем в белокочанной капусте.

Таблица 4 – Содержание витамина С в супе «Щи из свежей капусты с картофелем» мг%

Показатель	контрольный	Количество добавки шпината, % от массы капусты			
		20	30	40	50
Витамин С	8,87	9,15	9,30	9,51	9,72

При анализе результатов, приведенных в таблице 3, установлено: в контрольном образце витамин С содержится в количестве 8,87 г, при добавлении 20% шпината витамин С увеличивается – на 3,16; при 30% - на 4,85; при 40% - на 7,22; при 50% -на 9,58. Это можно объяснить тем, что в шпинате находится витамина С больше чем в белокочанной капусте и при увеличении добавки шпината количества витамина С в испытуемых образцах увеличивается.

Так же процессе работы было определено количество витаминов А, В1, В2, РР в контрольном и опытных образцах.

Результаты определения витаминов А, В1, В2, РР С приведены в таблице 9

Таблица 4 – Содержание витаминов, пищевой энергетической ценности в супе «Щи из свежей капусты с картофелем»

Показатель	контрольный	Количество добавки шпината, % от массы капусты			
		20	30	40	50

Витамин А, мг	0,01	0,02	0,03	0,04	0,05
Витамин В1, мг	0,03	0,04	0,05	0,06	0,07
Витамин В2, мг	0,02	0,05	0,06	0,07	0,08
Витамин РР, мг	0,36	0,36	0,37	0,38	0,39
Белки	0,84	0,92	1,01	1,09	1,18
Углеводы	0,92	1,04	1,16	1,24	1,41

При анализе результатов, приведенных в таблице 4, установлено: в контрольном образце содержание витаминов меньше чем в образцах с добавлением шпината. Они увеличились: витамин А при 20%- на 100%; при 30% - на 200%; при 40% - на 300%; при 50% - на 400%; витамин В1 при 20% -на 33,3%; при 30% - на 66,6%; при 40% - на 100%; при 50% - на 133,3%; витамин В2 при 20% -на 150%; при 30% - на 200%; при 40% - на 250%; при 50% - на 300%; витамин РР при 30% - на 2,77%; при 40% - на 5,5%; при 50% - на 8,3%; белки при 20% - на 9,52%; при 30% - на 20,3%; при 40% - на 29,9%; при 50% - на 40,5%; углеводы при 20% - на 13,04%; при 30% - на 26,1%; при 40% - на 34,8%; при 50% - на 53,3%

Это можно объяснить тем, что в шпинате содержание данной группы витаминов больше чем в белокочанной капусте и при увеличении добавки шпината количества витаминов в испытуемых образцах увеличивается.

Результаты органолептического исследования представлены на рисунке 1.

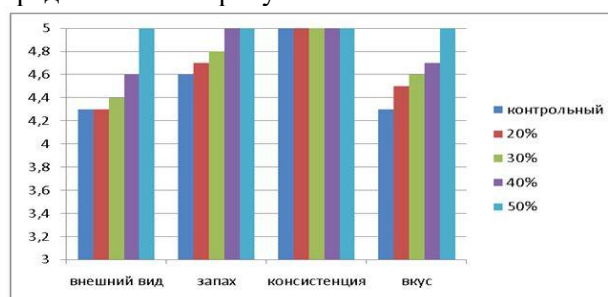


Рисунок 1- Органолептические показатели супа «Щи из свежей капусты с картофелем»

Органолептическая оценка приготовленных блюд показала, что все образцы имели хороший внешний вид, а именно: правильную форму нарезки овощей, нормальную консистенцию.

При добавлении 20%,30%,40% шпината от массы капусты цвет супа практически не изменился, при добавлении 50 % шпината цвет

супа имел тёмно-зелёный оттенок и привлекательный вид.

Замена 50% капусты белокочанной на шпинат позволило получить блюдо не только высокими органолептическими показателями, но и обогатить его витаминами, макро- и микроэлементами, т.е. повысить пищевую ценность. Установлено, что добавка 50 % шпината от массы капусты способствует улучшению потребительских характеристик приготовленного супа.

Вкус блюда во всех образцах выразительный, соответствовал данному блюду. В контрольном образце вкус щей из свежей капусты чуть сладковатый. В образцах с добавлением шпината суп приобрёл дополнительную кислинку.

Запах во всех образцах выразительный, соответствующий данному блюду, не имеет дефектов. Чем больше % добавки шпината, тем ярче выражен аромат присущий шпинату.

Полученные данные дегустационной оценки блюда «Щи со свежей капустой с картофелем», с добавлением шпината свидетельствуют о том, что опытный образец с 50% добавкой шпината получил наиболее высокие баллы.

Готовые супы хранят в горячем виде, но не более 1-2 ч, так как при более длительном хранении ухудшается их качество и понижается питательная ценность из-за разрушения витамина С.

Стоимость сырьевого набора блюда «Щи из свежей капусты с шпинатом» выросла на 60% по сравнению с блюдом «Щи из свежей капусты», приготовленного по традиционной рецептуре.

Одна из главных задач, решаемых правительством Российской Федерации, – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья.

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова, Л.И. Кулинария / Л.И. Анкифома.- Москва: издательство Москва, 1996. - 236с.
2. Бабин, И.П. Напитки на любой вкус: / И.П. Бабина.- Краснодар: Изд-во Краснодар, 1997.- 136с

3. Богданова, Г.А. Оборудование предприятий общественного питания:

/Г.А. Богданова.- Омск: Изд-во Омск, 1991.- 245 с.

ВОЗМОЖНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РЕЦЕПТОВ ЗАБЫТЫХ РУССКИХ СЛАДОСТЕЙ В СОВРЕМЕННОЙ КУХНЕ

*КОМЕНДАНТОВ Д.А.,
руководитель – Степанченко Т.М.*

Коркинский филиал ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Территория современной России велика и не одно государство с различным народом вошло в её состав со временем. Понятие «русская кухня» такое же широкое, как и сама страна. Русская кухня имеет довольно интересную и продолжительную историю. Несмотря на то, что достаточно большое время в стране даже не подозревали о существовании таких продуктов, как рис, кукуруза, картофель и помидоры, национальный стол выделялся изобилием ароматных и вкусных кушаний. В русской кухне для приготовления блюд использовался большой ассортимент продуктов. Однако не столько разнообразие продуктов определяет специфичность национальной русской кухни, сколько сами способы их обработки, технологии приготовления пищи.

Блины, борщи, сибирские пельмени, окрошка, гурьевская каша, тульские пряники, донская рыба уже давно стали своеобразными кулинарными брендами государства. Однако названия сладостей, которые россияне любят не меньше, мало кому известны. Между тем россияне - большие сладкоежки, а русская кулинария веками пополнялась новыми идеями. Современная кухня со всем своим огромным разнообразием очень отличается от прошлой, но все-таки сильно переплетается с ней. На сегодняшний день были утеряны многие рецепты, забыты вкусы, большинство продуктов стали недоступны, но все не стоит стирать из памяти русские народные блюда. Впервые о том, что многие кушанья старинной русской кухни ушли от нас безвозвратно, написал ещё на рубеже XVIII-го и XIX-го веков тульский помещик Левшин в своей «Русской поварне». В результате собранные В. А. Левшиным по памяти описания блюд русской кухни не только

не были точны по своей рецептуре, но и по своему ассортименту далеко не отражали всего действительного богатства блюд русского национального стола.

В данной исследовательской работе предпринята попытка не только изучить традиционные русские сладости, но и воссоздать некоторые рецепты на практике.

Целью исследования было изучение старинных рецептов русских сладостей и их апробация.

Гипотеза исследования – рецепты сладких блюд из традиционной русской кухни могут быть полноценно использованы в современной кулинарии, особенно в диетической.

Задачи исследования были определены целью и гипотезой работы:

1. Изучить особенности традиционной русской кухни.
2. Рассмотреть рецепты отдельных сладких блюд.
3. Разработать технологические карты трех блюд и приготовить их с соблюдением пропорций и ингредиентов по старинным рецептам.
4. Изучить возможность и целесообразность применения этих рецептов в современной кухне.

В работе использовались следующие методы: вторичный анализ литературных источников и каталогов старинных рецептов, реконструкция гипотезы и другие.

Кушанья в русской кухне просты, рациональны и практичны. Люди готовили в основном блюда из хлеба, муки и всего, что давал лес, - меда, ягод, орехов, грибов.

Традиционные русские сладости - оригинальные кондитерские изделия русской кухни, которые используются в пищу на протяжении многих лет. Сладкие блюда русской кухни, которые сотни лет называли «заедками» или «верхосытками», по своему разнообразию и вкусовым характеристиками не сравнимы с зарубежными. Одним из самых первых и любимых сладких блюд русских людей являлся мед, и это понятно, поскольку пчеловодство на Руси издревле являлось широко распространенным промыслом. Вероятно, именно поэтому в традиционной русской кухне большинство сладостей и напитков готовились на меду. Традиционными русскими сладостями считались: смоква, джур, гамула, заваруха – повалиха, медовые коврижки, пряники, маковки, меды и медовухи, левашы, пастила, сладкие

пироги, печеные яблоки и груши, пряники и варенье, и многое другое. Изучение рецептов старинных блюд показало, что в основном все ингредиенты являются натуральными эко – продуктами.

Специфические русские виды сластей, ныне совсем забытые:

- Овощи (морковь и огурцы), сваренные в меду, но не на открытом огне, а на водяной бане. Готовый продукт («русские цукаты») делался прозрачным и сохранял несколько упругую консистенцию.
- Толчёные ягоды (калина, рябина, малина), высушенные в натопленной печи в виде лепешек — «пастила». Употреблялись как заедки к напиткам, отчасти — как средства народной медицины против простудных заболеваний и авитаминоза.
- Высушенные в русской печи кусочки моркови или свеклы — «парёнки».

Для своей исследовательской работы я решил выбрать три рецепта русских сладостей и опробовать приготовить их на практике.

1) Кружевные пряники - тетёры (каропольские тетёрки) - севернорусское обрядовое печенье из ржаной муки, очень необычной, узорной формы.

Таблица 1 – Ингредиенты кружевных пряников – тетёр

Продукты
Мука ржаная - 250 г
Мед - 50 г
Вода - 100 мл
Семена льна - 30 г
Корица молотая - 3 г
Соль - 1 г
Масло оливковое - для смазывания пряников



Рисунок 1 – Технологический процесс приготовления тетёр

2) Десерт Пряженцы - название «Пряженцы» произошли от старорусского глагола «пряжить» — жарить в масле. Пряженцами называли на Руси жареные в масле пирожки, а также и все виды восточных (татарских) пирожков из недрожевого (пресного) теста, например, самсу.

Пряженцы делали из разного теста: сдобного и несдобного, кислого и простого, пряженцы могли бы и картофельными.

Таблица 2 – Ингредиенты пряженцев

Продукты
мука – 300 г
сахар – 50 г
яйцо – 3 шт.
дрожжи сухие – 5 г
соль – 1 щепотка
масло растительное – 150 мл

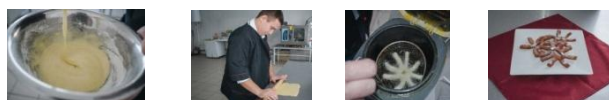


Рисунок 2 – Технологический процесс приготовления пряженцев

3) Гурьевская каша. Гурьевская каша – одно из вкуснейших блюд традиционной русской кухни. Основа её приготовления – обыкновенная манная крупа, но её обязательно нужно варить на молоке (причём с пенкой) и добавить в неё орехи (вкуснее всего получается с лещиной или миндалём, но подойдут и обычные грецкие, а современные кулинары добавляют даже арахис) и варенье (или сухофрукты – курагу, изюм и другие).

Это не только деликатес, которым можно удивить гостей за трапезой (раньше гурьевскую кашу редко использовали в качестве повседневной пищи), но и очень полезное, сытное блюдо.

Таблица 3 – Ингредиенты Гурьевской каши

Продукты
Манная крупа - 10 ст.л.
Сливки 30-33% жирности - 350-400 мл
Молоко - 1 л
Сахар - 150 г
Цукаты - 150 г
Изюм - 150 г
Курага - 150 г
Орехи - 150 г
Бананы (по желанию) - 2 шт.
Яблоки (по желанию) - 2 шт.
Ванильный сахар - 8 г

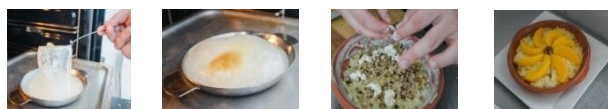


Рисунок 2 – Технологический процесс приготовления Гурьевской каши

Выводы исследования:

1. В основе блюд традиционных русских сладостей находятся полезные и повсеместно доступные в нашем регионе продукты.

2. Большинство традиционных русских сладостей можно отнести к категории диетических и даже лечебных.

3. Рецепты традиционных русских сладостей, с условием незначительной модификации и корректировки ингредиентов, можно использовать в современной кухне.

В целом, гипотеза исследования подтвердилась, цели, и задачи работы были выполнены и имеют тенденцию для дальнейшего исследования. Кулинарные рецептуры, сформированные за годы в результате многовековой эволюции, многие из них являются прекрасными образцами правильного сочетания продуктов по вкусу, а с физиологической точки зрения - по содержанию пищевых веществ.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Щербакова Е.И. «История русской кухни: учебное пособие», Челябинск, Издательский центр ЮУрГУ, 2010 г.
2. Похлебкин В.В. «Из истории русской кулинарной культуры», Москва, Центрполиграф, 1998 г.
3. Величко Е.М. «Русская кухня», Москва, Колос, 1992 г.

ЗАБЫТЫЕ СТАРЫЕ ТРАДИЦИИ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА НА ОСНОВЕ ШИШЕК ХМЕЛЯ

*ПЕЧЕНКИНА О.Н., ПЕЧЕНКИНА М.Е.,
руководитель - Гилязова Г. А.*

ГБПОУ «Челябинский государственный
промышленно-гуманитарный техникум
имени А.В. Яковлева»

Какой хлеб пекли наши предки? И что сейчас едим мы!!!! Наши прадеды говорили: "Хлеб - Дар Божий", "Хлеб - Всему Голова" и были как ни странно очень правы добывая его "в поте лица своего".

Итак, если термофильные дрожжи появились недавно, то с помощью чего выпекали квасные хлеба в глубокой древности и в недавнем прошлом? Знаменитые крестьянские закваски готовили из ржаной муки, соломы, овса, ячменя, пшеницы. До сих пор в глухих деревнях

сохранились рецепты приготовления хлеба без современных дрожжей. Именно такие закваски обогащали организм органическими кислотами, витаминами, минеральными веществами, ферментами, клетчаткой, пектиновыми веществами, биостимуляторами.

Выпечка хлеба в народной кухне всегда была своеобразным ритуалом. Секрет его приготовления передавался из поколения в поколение. Готовили хлеб примерно один раз в неделю на различных заквасках: ржаных, овсяных. Использование неочищенной ржаной муки приводило к тому, что хотя хлеб был грубый, но зато содержал все полезные вещества, которые имеются в злаках. А при выпечке в русской печи хлеб приобретал незабываемый вкус и аромат.

Многие сорта хлеба заквашиваются на дрожжах. Дрожжи вызывают брожение углеводов в муке и сахара, при этом выделяется двуокись углерода. Большинство производителей и пекарен в России, США и Европе используют для своего теста хлебопекарные дрожжи. Они дают постоянный, быстрый и испытанный результат.

В последние годы не смолкает дискуссия по вопросу о том, какой хлеб можно считать полезным. Сторонники выпечки хлеба без использования пекарских дрожжей утверждают, что дрожжевые грибки способны постепенно накапливаться и размножаться в организме, уничтожая полезную микрофлору желудка и кишечника и подрывая иммунитет. Продукты брожения, регулярно употребляемые в пищу, приводят к утомляемости, восприимчивости к вредным воздействиям окружающей среды.

На Руси основным видом хлеба был кисловатый черный хлеб. Пекли также ситный (муку просеивали через сито) и белый из крупчатки. Но простой люд, вряд ли, мог себе позволить даже на праздник отведать «Боярского» хлеба. Хлеб очень ценился.

Хмелевую закваску многие воспринимают как альтернативу хлебопекарным дрожжам. Список вреда, наносимого дрожжами, впечатляющий. Поэтому адепты правильного питания предлагают отказаться от дрожжевого хлеба, предлагаемого в магазинах, и советуют выпекать бездрожжевой хлеб, для приготовления которого используется самостоятельно приготовленная закваска.

Специалисты считают, что роль дрожжей может легко выполнить безопасная и полезная

«хмельная» закваска. Цель работы восполнить забытые старые традиции выпечки хлеба на основе шишек хмеля.

Задачи работы:

- описать и сравнить вред и пользу хмелевой закваски от оригинала дрожжей.

- провести эксперимент по приготовлению хлеба из шишек хмеля сравнить от хлеба, выпеченного из дрожжей оригинала

- определить органолептические показатели готовых изделий, дегустация (внешний вид, состояние мякиша, запах, вкус).

Хмель, растение известное на Руси еще со времен язычества. Впервые он упоминается в клятве болгар Князю Владимиру при заключении мирного договора: "Коли не будет между нами мира, то камень начнёт плавать, а хмель тонуть». Буйный рост, могучая жизнеспособность, настойчивость и упорство, способность стойко переносить все погодные невгоды - все это сделало хмель в глазах наших предков символом жизненной силы, плодородия, добра, благополучия. Он – один из обязательных элементов традиционного украинского венка, символизируя гибкость, ум, мудрость.

Образ хмеля связан также с идеей счастливого супружества. До сих пор в некоторых местах сохранился старинный обычай осыпать жениха и невесту вместе с зерном и шишечками хмеля. Ведь он стоек, крепок и плодovit — так пусть у молодых будет здоровье крепким, а дух не предаётся никогда унынию, брак будет надежным.

Хмель – растение, которое у многих людей ассоциируется с процессом пивоварения. Как это ни странно, но используется он не только для этого. Польза хмеля довольно внушительна и представляют во многом его лечебные свойства

Хмель очень богат бактерицидными веществами, препятствующими развитию посторонней микрофлоры. Отвар хмеля защищает нежные дрожжевые клетки от разрушающего действия других микроорганизмов. В присутствии хмеля посторонние микроорганизмы не развиваются, благодаря чему достигается повышенная активность дрожжевых клеток: дрожжи активнее размножаются и лучше сбраживают сахара.

Активному наращиванию дрожжевой микрофлоры способствует не только состав, но и приемы ведения хмелевой закваски для хлеба.

Каждый ингредиент хмелевой закваски и сам процесс ее приготовления воспринимается

неподготовленной публикой как некое таинство, а появление пузырьков на поверхности заквасочной смеси, как истинное чудо, способное даровать человеку полезный хлеб, свободный от ненавистных дрожжей-убийц.

Хмелевая закваска не является заменителем дрожжей, поскольку действующим веществом хмелевой закваски являются те же дрожжи. Кроме дрожжей хмелевые закваски содержат комплекс молочнокислых бактерий и некоторые другие микроорганизмы, характерные для нормальной бродильной микрофлоры.

В составе шишек хмеля находятся компоненты, которые положительно сказываются на здоровье нервной системы, оказывают благотворное воздействие, способствуют успокоению и нормализации сна.

Много в хмеле и фитоэстрогенов. Они представляют собой, так называемые, женские гормоны в их естественном виде. Это дает возможность использовать хмель для восстановления женского здоровья.

Соцветия хмеля включают в себя смолы и дубильные вещества. Они, в свою очередь, служат в качестве противовоспалительного вещества. Именно поэтому их используют для лечения болезней нервной системы, а также для избавления от фурункулов.

Растение содержит в своем составе большое количество эфирных масел. Добывают их из него с помощью современных технологий. В шишках хмеля можно даже мариновать мясо. Оно получается на удивление нежным и пикантным.

Экстракт хмеля содержит широкий спектр биологически-активных веществ, а также горькие вещества, проявляющие антисептическое действие, что придает ему свойства обогатителя питательной среды для размножения дрожжевых клеток и молочнокислых бактерий, стабилизатора состава и качества хлебопекарных полуфабрикатов и готовых изделий.

Свежая закваска может быть приготовлена либо с использованием культур различных молочнокислых бактерий, либо естественной ферментацией ржаной муки в теплой воде с доступом воздуха. Приготовление закваски в домашних условиях не требует особых усилий, но занимает не менее 3-5 дней. При этом аромат полученной закваски меняется в процессе её созревания, от «довольно неприятного» вначале до сложной комбинации алкоголя с отчетливым кислым и фруктовым запахами, благодаря чему

так ценится изготовленный в конечном итоге хлеб.

Бессмысленно противопоставлять хмелевой хлеб – дрожжевому. И по составу и по вкусу и по характеру пористости хмелевой хлеб представляет собой нормальный дрожжевой хлеб, однако экстракт хмеля добавляет этому продукту свою пикантную нотку, а продукты жизнедеятельности молочнокислых бактерий способствуют заметному подкислению бродящего теста.

С помощью хмелевых дрожжей можно вырабатывать различные сорта хлеба. При желании, сортам хлеба, приготовленным с использованием хмелевых дрожжей можно дать название хмелевой хлеб.

Приготовление закваски.

Для этого нужно взять:

-1 стакан чистого сухого хмеля, залить 2-мя стаканами холодной воды. И кипятить нужно эту смесь до уменьшения объема в 2 раза.

- Процедить. В теплый отвар добавить одну столовую ложку сахара, муку до образования консистенции сметаны.

-И поставить для закисания на 2-3 дня в теплое место. Такая закваска готовится всего один раз.

Приготовление опары для хлеба. Берем один стакан закваски. А в оставшуюся закваску (1 стакан) добавляем еще 1 стакан теплой воды, и 1 столовую ложку сахара, выстаиваем. Ставим закваску в холодильник, и так бесконечно.

Закваска для хмелевого хлеба выводится в теплом месте, желательно при температуре 25-28°C. Эта температура является оптимальной для быстрого размножения дрожжей сахаромицетов.

В процессе приготовления закваску для хмелевого хлеба рекомендуется несколько раз тщательно перемешивать. Для чего? Для того чтобы насытить смесь кислородом. Кислород необходим для размножения дрожжей. В условиях недостатка кислорода процесс размножения дрожжей замедляется, а процесс брожения активизируется, что на этапе выведения закваски нежелательно. На этапе выведения хмелевой закваски дрожжи должны размножиться, т.е. наращивать свою массу, а бродить они будут в тесте.

Помимо хлеба, на ней можно приготовить вкусные и полезные блины, оладьи, пирожки и булочки, любую сдобу – все получается необыкновенно вкусным, мягким и пышным.

Информация о вреде дрожжевого хлеба и хлебобулочных изделий постепенно входит в общественное сознание, чем и объясняется появление в продаже бездрожжевого хлеба. Давайте выясним, есть ли реальный вред от дрожжей и насколько он велик?

Обвинение дрожжей в большинстве проблем со здоровьем, основаны на предположении, что дрожжи термофильны - не разрушаются при высоких температурах и, затем, попав в организм человека, размножаются там. Если это так, то вред дрожжевого хлеба катастрофичен:

1. Вред дрожжевого хлеба для микрофлоры кишечника. Дрожжевые грибки, размножаясь в геометрической прогрессии, нарушают микрофлору кишечника.

2. Дрожжи закисляют желудочную среду, в перспективе и совместно с крахмалом способствуют образованию язв и гастритов, хроническим запорам и образованию камней в печени и желчном пузыре.

3. Вред дрожжевого хлеба из-за создания благоприятных условий для паразитов. В закисленной среде очень удобно селиться и процветать паразитам. Кроме того, дрожжевые грибки распространяются по всему организму с током крови, куда попадают из пищеварительного тракта, увеличивают проницаемость наших клеток, чем пользуются патогенные микроорганизмы и вирусы.

4. Вред дрожжевого хлеба - расход кальция. Из-за закисления нарушается усвоение кальция. Точнее, кальций "вытягивается" из костей. Кальций является самым доступным в организме щелочным элементом, вследствие чего и используется для восстановления кислотно-щелочного баланса.

5. Вред дрожжевого хлеба - антибиотики, производимые грибками. Любые грибки (в том числе, дрожжи) способны производить, в процессе своей жизнедеятельности, помимо прочих токсичных веществ, еще и антибиотики. Что дополнительно нарушает микрофлору организма и снижает эффект от применения антибиотиков при заболевании.

6. Дрожжи насыщаются тяжелыми металлами (медь, цинк, молибден, кобальт, магний и пр.) и иными, не всегда полезными нас, химическими элементами (фосфор, калий, азот и т.д.). Их роль в процессе дрожжевого брожения ни в каких справочниках не раскрывается.

Достоинства хмелевого хлеба:

— хмелевой хлеб более устойчив к картофельной болезни;

— хмелевой хлеб содержит меньше посторонних (не участвующих в брожении) микроорганизмов;

— хмелевой хлеб имеет хороший вкус и приятный аромат;

— хмелевой хлеб лучше хранится;

— хмелевой хлеб содержит некоторое количество лекарственных компонентов, которые присутствуют в отваре хмеля.

Так что хлеб на хмелю, или хмелевой хлеб представляет собой нормальный продукт дрожжевого брожения, вкусный, добротный, полезный. Возможно, даже более полезный, чем обычный хлеб.

Восстанавливая утраченные временем технологии и выпечки хлеба, постепенно, по мере собирания материалов, пришло понимание: мельницы с каменными жерновами и применение шишек хмеля составляют важную часть народов, а эти «забытые секреты» выпечки хлеба относятся к технологиям, оберегающим здоровье нации.

Резюмируя вышесказанное:

- хлеб на хмелю обладает не только хорошим оздоровительным эффектом, но и прекрасными потребительскими свойствами. Это пышный, вкусный, очень сытный и в то же время легкий продукт. После его употребления в желудке никогда не появляется ощущение тяжести. К тому же он долго не черствеет и не теряет своих вкусовых качеств, при длительном хранении - даже спустя 7-10 дней его можно резать ножом.

- хлеб на закваске легче усваивается

- он полезней, так как не приводит к размягчению костей и зубов, в отличие от дрожжевого.

Так уж сложилось, что хлеб является на Руси основой питания. Без него наш стол становится скуден, оставляя чувство голода. Поэтому восстановили древнюю рецептуру получения хмелевой закваски. Вам решать будете есть полезный хлеб по старым традициям, приготовленный из хмелевой закваски или на дрожжах.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства /Афанасьева О.В.//. – С.-Петербург. фил Гос. НИИ хлебопекарной промышленности. – СПб.: Береста, 2016. –182 с.

2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Главное кушанье на все времена // Русская кухня: традиции и обычаи. — М.: Советская Россия, 1990. — С. 70—82. — 256 с.
3. Ковалев Н.И., Усов В.В. Ломоть хлеба // Рассказы о тайнах домашней кухни. — М.: Химия, 1993. — С. 293—313. — 336 с.
4. Похлебкин В.В. Хлеб // Занимательная кулинария. — М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. — С. 64—70. — 128 с.

ТЕХНИКА СУ ВИД (SOUS VIDE) В ПРОИЗВОДСТВЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ПОВСЕДНЕВНОЙ ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА

*ТИМОФЕЕВА А.В.,
руководитель Туманов М.С.*

ГБПОУ «Челябинский государственный колледж
индустрии питания и торговли»

Актуальность выбранной темы в том, что еще совсем недавно молекулярная кухня была для многих чем-то необычным и трудным в освоении. Да и не столько трудным, сколько дорогим: чтобы пройти курсы пришлось бы заплатить от 15 000 до 75 000 руб.; все зависит от места и организатора проведения. Технология Су Вид открывает новые возможности в приготовлении блюд. Рестораны высшего уровня уже начали использовать данный вид технологии и радовать своих гостей прекрасными блюдами. Но так же Су Вид можно приобрести и для домашнего обихода.

Объектом исследования стала технология Су Вид (Sous Vide) – современная технология приготовления пищи. Су Вид предоставляет возможность приготовить блюдо, не уступающее по вкусу ресторанным деликатесам, при этом приготовление займет минимум времени и усилий. Данный метод очень прост и удобен в использовании: продукты помещаются в специальный герметичный пакет, из которого высасывается воздух, после чего данный пакет погружают в емкость с термостатом (обычно в районе 52-65 С⁰), после чего получают готовое блюдо. Впервые технология приготовления в вакууме была описана в 1799 г. Бенджамином Румфордом. Эта же технология была повторно открыта американскими и французскими инженерами, предназначение которой заключалось в предотвращении порчи пищевых

продуктов. Первое использование в ресторане зафиксировано в 1974г. Жоржем Пралю, использовавшим готовку в вакууме для фуа-гра, что позволяло ему сохранять текстуру и не терять жир. Готовка технологией Су Вид, быстро стала популярной в ресторанах и домашних условиях после 2007 г., после появления относительно недорогих устройств.

Почему же Су Вид лучше, нежели традиционное приготовление блюда? Во-первых, это вкуснее. Технология Су Вид, во время приготовления «защищает» блюдо от прямого воздействия с кипятком или раскаленной сковородой. За счет этого у блюда не появляются сухость и эффект «вываренности». Блюдо получается сочным и насыщенным. Так же, за счет вакуума сохраняется текстура блюда, что так же сильно влияет на вкус. Во-вторых, это полезнее. В отличие от традиционных методов готовки, благодаря вакууму и низкотемпературной обработке, все витамины, полезные вещества и соки сохраняются в продукте. И наконец, это проще. Для того, чтобы получить блюдо профессионального уровня, больше не нужно постоянно стоять у плиты и контролировать процесс приготовления. Достаточно задать необходимую температуру и время приготовления, после чего получается гарантированный результат.

Сталкиваясь с этой технологией впервые, некоторые любители кулинарии могут испытать беспокойство касательно безопасности для организма такого способа приготовления. Люди, считающие, что Су Вид опасен для здоровья, поддерживают два мифа: первый о бактериях, которые не погибают при столь низкой температурной обработке, а второй о пластике, якобы выделяющем вредные вещества в пищу. Давайте рассмотрим, верны ли эти два предположения:

1. Первый миф об опасности использования метода Су Вид.

В том, чтобы готовить пищу в вакууме при низких температурах, есть масса преимуществ:

- все вкусы и ароматы сохраняются в пакете;
- при низких температурах клеточные мембраны не разрушаются, поэтому блюда получаются более сочными;
- правильная температура для мяса стимулирует преобразование мышечного коллагена в желатин, не приводя к

денатурации белков, поэтому мясо получается нежестким и не сухим;

- овощи сохраняют свежую, хрустящую текстуру;
- использование точных температур позволяет достичь различных степеней готовности еды;
- достигается лучшее проникновение в продукт маринада, специй;
- витамины и белки, разрушающиеся при температуре выше 90 C^0 , сохраняются.

Почему же появилось мнение, что эта технология опасна для приготовления пищи? Это связано с продуктами животного происхождения — мясом теплокровных животных, рыбой, морепродуктами, и с бактериями, спорами и паразитами, которые в них могут находиться.

Для безопасности необходимо строго соблюдать температуру и время приготовления.

Существуют таблицы зависимости толщины куска, времени приготовления и температуры; если соблюдать эти требования, то продукт, приготовленный в Су Вид будет абсолютно безопасен.

Беременным женщинам и людям с пониженным иммунитетом не рекомендуется употреблять продукты, приготовленные с применением технологии Су Вид. Такое предупреждение дают все серьезные источники по технологии Су Вид в разделах о безопасности.

2. Второй миф о вреде вакуумирования при изготовлении блюд.

Огромное количество предметов, окружающих нас, сделано из пластмассы, так как это легкодоступный, дешевый материал, который подходит для использования в любой сфере жизни. Из него частично или полностью изготовлены мебель, мобильные телефоны и компьютеры, одежда, канцелярские принадлежности, упаковка для продуктов питания, посуда и даже детские игрушки.

Пластиковые изделия делятся на 7 групп, на каждом из них имеется значок в виде треугольника, стенки которого образуют стрелки. Внутри треугольника имеется цифра, по которой можно узнать температурный режим использования изделия. Посуда и упаковка для продуктов питания изготавливается из HDPE (полиэтилена высокой плотности) и PP (полипропилена). Оба

этих вида по официальным данным, полученным из тестирования, являются безопасными и устойчивыми к агрессивным средам. HDPE выдерживает температурный диапазон от -80 до $+110\text{ C}^0$, а PP до 175 C^0 .

Эти пластики не содержат опасные пластификаторы, которые могли бы проникать в жирные продукты или выделяться при нагревании. Температура приготовления при использовании технологии Су Вид, не поднимается выше 70 C^0 , что исключает реакции с посудой и специализированными пакетами.

Технология приготовления продуктов методом Су Вид:

1. Подготовка. Перед началом приготовления, все ингредиенты моются, очищаются и заправляются специями. После чего заготовки помещаются в специальный пакет.

2. Вакуумирование. С помощью вакуумного упаковщика из пакета удаляется весь воздух. Для блюд с нежной текстурой во многих вакууматорах предусмотрены более слабые уровни вакуумации, чтобы сохранить текстуру продукта.

3. Низкотемпературная обработка. Завакуумированный пакет помещается в емкость с погружным термостатом или же водяную печь с температурным режимом от 50 до 85 C^0 . Готовить блюда в обычных пакетах опасно для здоровья, так как данные пакеты не предназначены для долгой тепловой обработки.

Преимущества приготовления данной технологией:

1. Деликатность готового продукта. При запекании или жарке продукта его поверхность подвержена более высокой температуре, чем температура внутри, верхний слой всегда будет более прожаренным, чем внутренняя часть, что приводит к образованию корки и сухости верхней части, а внутри продукт может оставаться не готовым. Приготовление в Су Вид позволяет добиться равномерного распределения температуры внутри всего продукта, что обеспечивает одинаковую степень готовности блюда.

2. Низкотемпературная обработка способствует сохранению сочности, аромата, вкуса, и лучшему проникновению маринада, специй, а также оставляет полезными белки и витамины, которые погибают при температуре выше 90 C^0 .

3. Правильно подобранная температура, время приготовления и маринад сделают любой продукт мягким и сочным.

Таким образом, Су Вид экономит время повара, упрощает его работу и позволяет во время приготовления заниматься чем-либо другим: подготовкой к банкету, заготовками, приготовлением других блюд. Шеф может начать готовить даже дистанционно.

Таблицы для приготовления продуктов в Су Виде помогут вам сориентироваться в этой новой технологии. С помощью этого метода вы получите совершенно новый вкус блюд. Производители домашней бытовой техники предлагают аппараты Су Вид по приемлемым ценам, в частности в Челябинске широкий ассортимент данных приборов представлен в сетях Эльдorado и М Видео по цене от 7000 руб.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. <https://www.livelib.ru/book/1001359616/about-spra-vochnik-tehnologa-obshchestvennogo-pitaniya>
2. <http://gotovim-doma-s-udovolstviem.ru/tablicy-suvid>
3. <https://www.su-vide.ru/>
4. <https://su-vide.com.ru/>
5. <https://foodrussia.net/>

ПРИЛОЖЕНИЕ

Нежирная рыба

Толщина	55°C	56°	57°C	58°C	59°C	60°C
5 мм	2½ час.	1¾ час.	1¼ час.	50 мин.	35 мин.	30 мин.
10 мм	2½ час.	2 час.	1½ час.	60 мин.	45 мин.	35 мин.
15 мм	2½ час.	2 час.	1½ час.	1¼ час.	55 мин.	50 мин.
20 мм	3 час.	2½ час.	2 час.	1½ час.	1¼ час.	60 мин.
25 мм	3½ час.	2½ час.	2 час.	1¾ час.	1¼ час.	1¼ час.
30 мм	3½ час.	3 час.	2½ час.	2 час.	1¼ час.	1¼ час.
35 мм	4 час.	3½ час.	2½ час.	2½ час.	2¼ час.	2 час.
40 мм	4½ час.	3½ час.	3 час.	2½ час.	2¼ час.	2¼ час.
45 мм	4½ час.	4 час.	3½ час.	3¼ час.	2½ час.	2½ час.
50 мм	5½ час.	4½ час.	4 час.	3½ час.	3¼ час.	3 час.
55 мм	5½ час.	5 час.	4½ час.	4 час.	3½ час.	3½ час.
60 мм	6½ час.	5½ час.	5 час.	4½ час.	4 час.	3¾ час.
65 мм	7 час.	6 час.	5½ час.	5 час.	4½ час.	4½ час.
70 мм	7½ час.	6½ час.	6 час.	5½ час.	5 час.	4½ час.

Жирная рыба

Толщина	55°C	56°	57°C	58°C	59°C	60°C
5 мм	4½ час.	3 час.	2 час.	1¼ час.	60 мин.	40 мин.
10 мм	4½ час.	3 час.	2 час.	1¼ час.	1¼ час.	50 мин.
15 мм	4½ час.	3½ час.	2½ час.	1¾ час.	1¼ час.	60 мин.
20 мм	4½ час.	3½ час.	2½ час.	2 час.	1¼ час.	1¼ час.
25 мм	5 час.	3½ час.	2½ час.	2¼ час.	1¼ час.	1¼ час.
30 мм	5½ час.	4 час.	3½ час.	2½ час.	2¼ час.	2 час.
35 мм	5½ час.	4½ час.	3½ час.	3 час.	2½ час.	2¼ час.
40 мм	6 час.	4½ час.	4 час.	3½ час.	3 час.	2½ час.
45 мм	6½ час.	5½ час.	4½ час.	3¾ час.	3¼ час.	3 час.
50 мм	7 час.	5½ час.	4½ час.	4¼ час.	3¾ час.	3¼ час.
55 мм	7½ час.	6½ час.	5½ час.	4½ час.	4¼ час.	3¾ час.
60 мм	8 час.	6½ час.	5½ час.	5¼ час.	4¾ час.	4¼ час.
65 мм	8½ час.	7½ час.	6½ час.	5¼ час.	5¼ час.	4¾ час.
70 мм	9½ час.	8 час.	7 час.	6¼ час.	5¼ час.	5¼ час.

Домашняя птица

Толщина	57°C	58°C	59°C	60°C	61°C	62°C	63°C	64°C	65°C
5 мм	2¼ ч.	1¾ ч.	1¼ ч.	45 мин.	35 мин.	25 мин.	18 мин.	15 мин.	13 мин.
10 мм	2¼ ч.	1¾ ч.	1¼ ч.	55 мин.	40 мин.	35 мин.	30 мин.	25 мин.	20 мин.
15 мм	2¼ ч.	1¾ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	50 мин.	45 мин.	40 мин.	35 мин.	30 мин.
20 мм	2¼ ч.	2 ч.	1¾ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	55 мин.	50 мин.	45 мин.	40 мин.
25 мм	3 ч.	2¼ ч.	2 ч.	1¾ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	60 мин.	55 мин.
30 мм	3¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2 ч.	1¾ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.
35 мм	3¼ ч.	3 ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2 ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.
40 мм	4 час.	3¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2 ч.	2 ч.	1¼ ч.	1¼ ч.
45 мм	4½ ч.	3¼ ч.	3¼ ч.	3 ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2 ч.	2 ч.
50 мм	4½ ч.	4¼ ч.	3¼ ч.	3¼ ч.	3 ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.
55 мм	5¼ ч.	4¼ ч.	4 ч.	3¾ ч.	3¾ ч.	3¼ ч.	3 ч.	2¼ ч.	2¼ ч.
60 мм	5¼ ч.	5 ч.	4¼ ч.	4¼ ч.	3¾ ч.	3¾ ч.	3¼ ч.	3¼ ч.	3 ч.
65 мм	6¼ ч.	5¼ ч.	5 ч.	4¼ ч.	4¼ ч.	4 ч.	3¾ ч.	3¾ ч.	3¼ ч.
70 мм	7 ч.	6 ч.	5¼ ч.	5 ч.	4¼ ч.	4¼ ч.	4 ч.	4 ч.	3¾ ч.

Мясо (говядина, свинина, баранина):

Толщина	55°C	56°C	57°C	58°C	59°C	60°C	61°C	62°C	63°C	64°C	65°C	66°C
5 мм	2 ч.	1¼ ч.	1 ч.	45 мин.	40 мин.	30 мин.	25 мин.	25 мин.	18 мин.	16 мин.	14 мин.	13 мин.
10 мм	2 ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	55 мин.	45 мин.	40 мин.	35 мин.	30 мин.	30 мин.	25 мин.	25 мин.	25 мин.
15 мм	2¼ ч.	1¾ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1 ч.	55 мин.	50 мин.	45 мин.	40 мин.	40 мин.	35 мин.	35 мин.
20 мм	2¼ ч.	2 ч.	1¾ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	60 мин.	55 мин.	50 мин.	45 мин.	45 мин.
25 мм	2¼ ч.	2¼ ч.	2 ч.	1¾ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	60 мин.	55 мин.	55 мин.
30 мм	3 ч.	2¼ ч.	2 ч.	2 ч.	1¾ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.
35 мм	3¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2 ч.	2 ч.	1¾ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.
40 мм	3¼ ч.	3 ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2 ч.	1¾ ч.	1¾ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.
45 мм	4 ч.	3¼ ч.	3 ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2 ч.	2 ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.	1¼ ч.
50 мм	4¼ ч.	3¼ ч.	3¼ ч.	3 ч.	2¾ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2 ч.	2 ч.	2 ч.
55 мм	5 ч.	4¼ ч.	3¾ ч.	3¾ ч.	3 ч.	3 ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.
60 мм	5¼ ч.	4¼ ч.	4¼ ч.	3¾ ч.	3¾ ч.	3¼ ч.	3 ч.	3 ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.	2¼ ч.
65 мм	6 ч.	5¼ ч.	4¾ ч.	4¾ ч.	4 ч.	3¾ ч.	3¼ ч.	3¼ ч.	3¼ ч.	3 ч.	3 ч.	2¼ ч.
70 мм	6½ ч.	5¼ ч.	5¼ ч.	4¾ ч.	4¾ ч.	4 ч.	3¾ ч.	3¾ ч.	3¼ ч.	3¼ ч.	3¼ ч.	3¼ ч.

ВЫБИРАЕМ ЙОГУРТ! НО КАКОЙ?

САМАРЦЕВА К. И.,
САМОЙЛОВА Ю.О., АР-115/Б,
руководитель - Аюпова Р. Ф.,

ГБПОУ «Южно-Уральский государственный
технический колледж»

Сейчас люди все чаще начинают думать о своем здоровье. Они соблюдают режим дня и сбалансированно питаются. Йогурты- отлично подходят тем, кто следит за своим питанием, они вкусны и полезны. Это заявлено производителями. Но действительно ли все йогурты в магазине соответствуют данным словам?!

Йогурт (от тур. yoğurt) — кисломолочный продукт с повышенным содержанием сухих веществ, изготавливаемый путём сквашивания протосимбиотической смесью чистых культур *Streptococcus thermophilus* (термофильный стрептококк), содержание которых в готовом продукте на конец срока годности составляет не менее 107 КОЕ (колониеобразующие единицы) в 1 г продукта (допускается добавление пищевых добавок, фруктов, овощей и продуктов их переработки)[1].

Йогурт появился на свет благодаря народам-кочевникам, перевозившим молоко в бурдюках из козьих шкур. Из воздуха в молоко попадали всяческие бактерии, от движения животных

молоко в бурдюках на их спинах постоянно перемешивалось и, сквашиваясь на жаре, превращалось в особый продукт, который и был предшественником современного йогурта.

В мире йогурт стал популярным благодаря компании «Данон йогурт». Основатель «Данон», Исаак Карассо, развил торговлю йогуртом в Европе в 30-х годах. А в 1942 году «Данон» начал производство йогурта в США в Нью-Йорк Сити, и именно с этой даты и отсчитывается история компании, отметившей в 2002 году свой 60-летний юбилей и ставшей для многих символом качественных и необычайно вкусных йогуртов. Современный йогурт, каким мы привыкли его видеть сейчас, родился в странах Балканского полуострова, где были выделены уникальные культуры болгарской палочки и термофильного стрептококка.[2]

В настоящее время практически любой молочно-кислый продукт называется «йогурт». Все они, как правило, приятны на вкус, содержат различные вкусовые и ароматические добавки, замечательно и красочно упакованы. И все они без исключения, как утверждают производители, полезны для нашего кишечника. На самом деле, настоящий йогурт — это живой продукт, который производится с использованием закваски, приготовленной на основе молочнокислых организмов «болгарской палочки» и термофильных стрептококков. Только такой йогурт является диетическим легкоусвояемым продуктом, содержащим витамины С, В1 и В12. Он приостанавливает гнилостные процессы в кишечнике, повышает сопротивляемость организма к инфекциям. [2]

Следует обязательно различать «живые» и «долгоживущие» йогурты. «Долгоживущие» йогурты почти не содержат живых микроорганизмов, из-за чего могут храниться длительное время, однако пользу организму они приносят незначительную. А вот «живые» йогурты содержат витамины, калий, магний, йод, фосфор, кальций, столь важные для роста и состояния зубов и костей и нормализующие функционирование сердечной мышцы[1].

Польза йогуртов:

- Живые йогурты нормализуют деятельность кишечника.

Полезная микрофлора, содержащаяся в йогуртах, активизирует нашу иммунную систему. Она еще помогает избежать дисбактериоза – нарушения кишечной флоры, влекущего за собой массу осложнений. Пробиотическая микрофлора,

содержащаяся в йогуртах, и йогуртовая закваска – активные антагонисты различных условно патогенных и патогенных микроорганизмов,

- Йогурты борются со старением.

Лактобактерии йогурта препятствуют анаэробному брожению в кишечнике и способствуют очистке его стенок.

- Живой йогурт – отличное косметическое средство.

Маски из йогурта улучшают цвет лица и помогают справиться с шелушением сухой кожи.[3]

Вред йогуртов:

- Практически все йогурты содержат консервант Е1442.

Этот консервант необходим для того, чтобы увеличить срок годности йогурта, при этом он уничтожает все полезные свойства составляющих этого продукта.

- У этих продуктов высокое содержание сахара.

Магазинные йогурты содержат их в 3-6 раз больше. Сладкий и привлекательный вкус йогурта приводит к тому, что его можно съесть в больших количествах, а это чревато отёками, ожирением, поражением полости рта и зубов. Наличие избытка сахаров делает этот продукт опасным для диабетиков, приводит к вымыванию кальция.

- В йогуртах очень быстро уничтожаются полезные компоненты.

Спустя несколько дней бифидобактерии и лактобактерии, которые нужны нашему организму, исчезают спустя несколько дней хранения йогурта.

- Фрукты не могут существовать с кисломолочными бактериями.

Фруктовые кислоты несовместимы с полезными бактериями кисломолочных продуктов. В большинстве случаев вместо настоящих кусочков свежих фруктов или ягод в йогурт добавляют ароматизированные и обогащённые сахаром или лимонной кислотой отжимки. Такие кусочки стерилизуют довольно оригинальным методом, подвергая их радиоактивному излучению;

- Образует в организме опасные для организма канцерогены.

Наличие вкуса в магазинных йогуртах - добавление в их состав аспартама или усилителя вкуса Е-951. Эти вещества при попадании в организм выделяют муравьиную кислоту,

формальдегид и другие вредные канцерогены [3].

Какой йогурт лучше выбрать, какой из них действительно соответствует государственным стандартам? Для выяснения этого были проведены ряд экспериментов с йогуртами производства DANON, Первый вкус, EPICA.

1. Проверка йогуртов на содержание крахмала в составе

2. Проверка йогуртов на содержание мела в составе

Полученные результаты:

1. Йогурт «Натурель» производителя «Первый вкус» содержит крахмал в составе, что не отвечает требованиям ГОСТ

2. Ни один из выбранных йогуртов не содержит мел

Все чаще производители йогуртов добавляют большое количество консервантов и дешевых загустителей, что не подходит для натуральных йогуртов. Всем, кому интересна тема питания и поддержания тела в хорошем физическом состоянии, следует не обращать внимания на красивые слоганы йогуртов, а внимательно читать состав.

Таким образом из йогуртов, прошедших наше исследование только йогурт «Danone» соответствует критериям проверки. Большие корпорации заботятся о потребителе и следят за качеством продукции, так мы опровергли мнение, бытующее в народе, о том, что разрекламированные продукты являются лишь выгодой для маркетологов и не несут пользы.

Рекомендации :

1. Включайте в свой рацион полезный продукт- йогурт

2. Покупая йогурт, тщательно просматривайте состав на наличие усилителей вкуса, загустителей- крахмала, камеди и мела;

3. Отдавайте предпочтение йогуртам без добавок, потому что как мы говорили раньше, фрукты и ягоды не уживаются с кисломолочными бактериями. Выбирайте живые йогурты со сроком хранения до 14 дней;

А тем, кто очень хочет попробовать действительно натуральный и очень вкусный йогурт, можно приготовить в домашних условиях:

Потребуется :

500 мл молока 2,5- 3,8 % жирности

3 столовые ложки натурального йогурта

Приготовление:

Молоко довести до кипения и охладить до температуры 38-40 С , Перелить в теплую емкость. В нее добавить йогурт и убрать в теплое место на 6-10 часов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%99%D0%BE%D0%B3%D1%83%D1%80%D1%82>
2. http://www.mmenu.com/stati/produkty_prigotovlenie_pishchi/228/
3. <https://foodinformer.ru/products/molochnoe/polza-i-vred-jogurta>

СЕКЦИЯ 13.

Отражение достижений НТП в культуре и искусстве

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБРАЗА ИЗВЕСТНЫХ ИСТОРИЧЕСКИХ ЛИЧНОСТЕЙ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ЭФФЕКТИВНОЙ РЕКЛАМЫ

НИКИТЕНКО В.В.,

руководитель – Ковалева Л.А.

Многопрофильный колледж ИСТиС ФГАОУ ВО
«ЮУрГУ (НИУ)»

Реклама является неотъемлемой частью общественной жизни человека. Ее целью является привлечение внимания покупателей к фирме, ее возможностям и выпускаемым товарам, подчеркивая их высокое качество, новизну, надежность, удобство использования и приемлемую цену. Реклама является составной частью формирования имиджа фирмы.

Дизайн продукта не менее важен, ведь с помощью него можно психологически повлиять на человека, изменить его настроение и взгляд на товар. Цвета, форма и их сочетание, все имеет значение для более благоприятной подачи продукта покупателю. Реклама непосредственно связана с психологией, она принимает активное участие в формировании психологических установок человека, системы его оценки окружающей среды и самооценки, характера реакций на различные раздражители и устанавливает некую связь между рекламопроизводителем и покупателем, что в дальнейшем продвигает продукт.

Главная задача рекламистов состоит в том, чтобы рассказать о товаре, показать его лучшие стороны и не просто привлечь внимание потребителя, а дать ему почувствовать нужду в данном продукте. Многие специалисты сходятся

во мнении, что реклама - это двигатель, стимул любой деятельности. Реклама является значительным катализатором информации. Она вмешивается в образ мышления и побуждает к действию. Упаковка всегда соответствовала веяниям времени и потребностями общества. И хотя развитие упаковочных технологий подчинено собственным законам, рассматривать его приходится в параллели с эволюцией человеческого общества. Сто тысяч лет назад человек уже начал изготавливать орудия труда из дерева и кости, а в качестве емкостей стал использовать простые корзины из прутьев. Освоение кремния и вулканического стекла обусловило необходимость в «упаковке» для транспортировки этих материалов. Широко использовались деревянные бочки и ящики, тканые мешки, плетеные корзины и керамика. А вот стекло и бумага в массовых масштабах не производились, поскольку уклад жизни еще не требовал широкого распространения этих материалов.

И наконец, XX век, с его индустриализацией и концентрацией населения в городах, стал веком упаковки. Появление автомобиля и других видов транспорта, развитие современной розничной торговли стали решающими факторами новых упаковочных технологий. Прежде чем детально рассматривать временную шкалу развития упаковки в последнем тысячелетии, стоит отметить и более ранние ключевые этапы. Даже самые первые основные упаковочные материалы в той или иной степени используются и по сей день. Именно нужда настоятельно подталкивает человека ко многим очень важным открытиям. Как известно, в 1795 году Наполеон пообещал награду в 12 тыс. франков тому, кто придумает способ длительного хранения продовольствия для его армии. В результате на основе разработок Никола Аперта в Дартфорде Брайаном Донкином была построена первая в мире консервная фабрика. Необходимо отметить, что на рубеже XIX и XX вв. для покупателя была важнее не марка производителя, а фамилия торговца. Эти фамилии играли роль словесных товарных знаков и служили гарантией качества. Уральские торговцы для привлечения клиентов выпускали затейливые и богатые картинки, которые не наклеивались на бутылку, а привязывались к ней лентой и заверялись красной сургучной печатью. Время экономии и изживания буржуазных привычек исказило внешний вид этикетки, а

дизайн упаковки был забыт на долгие годы. Они печатались на плохой бумаге, с минимумом красок, деталей и информации.

В середине девятых рынок требовал возрождения традиций производства элитных упаковок. Для этого было необходимо самое современное оборудование, позволяющее осуществлять тонкие и специфичные операции: печать фоліевыми красками по металлизированной бумаге и фольге; припрессовка голографических фирменных знаков; конгревное тиснение, высокоточная резка и фигурная высека; тиснение фольгой, в том числе и дифракционной. Сегодня, мы встречаем всевозможный дизайн упаковки - от ослепительного блестящего до причудливого вырезанного, радующего глаз, заставляющего жить в предвкушении праздника. Можно быть уверенным, что роль упаковки вторична только по отношению к свойствам самого продукта. В самом деле, упаковка может играть, а порой и играет решающую роль в восприятии брэнда. Сегодня связь между качеством предполагаемого товара и его последующей покупкой вполне очевидна: если производитель не потратит достаточно времени, чтобы сделать упаковку максимально привлекательной для потребителей - товар останется незамеченным.

Реклама может возбудить интерес, может заставить людей думать о товаре и подвигнуть их зайти в магазин. Однако независимо от того, сколько денег потратит производитель, это не заставит людей приобрести товар, если не были отработаны все связи между покупателем и продуктом. И одним из самых важных связующих пунктов здесь является упаковка. Упаковка является «лицом» продукта, которое поворачивается к покупателю в критический момент - в момент принятия им решения о покупке. Раньше упаковка предназначалась исключительно для того, чтобы защитить то, что внутри, от загрязнения или поломки. Но торговцы довольно быстро поняли, что упаковка продукта - это отличное место для рекламы. Современная упаковка привлекает внимание, успокаивает, волнует, торопит и главное, указывает необходимые сведения о содержащемся в ней продукте и о вашей марке. Ученые установили, что вербальные средства коммуникации, то есть слова, дают нам только 7% информации. Остальные 93% мы получаем от невербальных средств - то есть от тона, которым говорят слова, от жестов, мимики,

позы говорящего и т.д. Точно так же люди получают гораздо больше информации о продукте, рассматривая картинки на упаковке, чем читая текст. Таким образом, если продукт не способен с помощью визуальных средств информации передать послание, которое несет марка, производителя наверняка ждет провал.

Внешний вид особенно важен, если его можно купить только через Интернет-магазины. В этом случае предполагаемый покупатель рассматривает ваш товар как картину, он не может даже взять его и подержать в руках. Но внешний вид упаковки - это еще не все. Также важную роль могут сыграть слова на упаковке, независимо от того, что является товаром, текст на упаковке всегда должен быть лаконичным и точно выражать суть того, что хочет донести производитель. Исследования показывают, что наличие множества надписей на упаковке уменьшает вероятность того, что люди прочитают хотя бы одну из них [1].

В российской рекламе находят отражение разные стороны национального менталитета, в том числе и такая его составляющая, как историческая память нации. Заметным элементом информационной насыщенности рекламных текстов последних лет стали исторические факты, персонажи, аллюзии, упоминания о конкретных событиях. Заметную часть общечеловеческого интереса составляют сведения об исторических фигурах и событиях. В последние годы – это образы Петра I, Екатерины II, А.В. Суворова, отсылки к конкретным страницам истории России. Представляется очевидным: рекламодатели рассчитывают, что такая информация воспринимается аудиторией благожелательно. Разработка и продвижение торговой марки является сложным процессом, включающим исследование отношения к ней потенциальных потребителей. И если образ Петра I в течение долгого времени появляется в рекламе кофе “Московской кофейни на паях” или сигарет, значит, он помогает продавать кофе или сигареты, потому что аудитория хочет его видеть. Исторические мотивы в рекламе действительно популярны в нашей стране. Такая реклама востребована, люди испытывают к ней интерес. Известно, что мерой популярности любого текста является его вхождение в фольклор, а степень вхождения в фольклор, в народные анекдоты телевизионных рекламных роликов исторической тематики весьма велика –

вспомним хотя бы знаменитое “Ждем-с!” из сюжета про Екатерину Великую и графа Суворова. Данный сюжет стал одним из самых запомнившихся. Нет уже и банка “Империал”, благодаря которому была создана серия роликов “Всемирная история”, а сюжет живет в народной памяти.

Еще одним доводом в пользу популярности исторической тематики является ее использование как материала для пародий специалистами в самой рекламе. Эта особенность – популярность, широкое хождение в народе рассказов об исторических или просто государственных личностях – сохранилась и в дальнейшем. С течением времени наряду с анекдотами о Петре Великом появились анекдоты о Екатерине II, Павле I, других русских царях, а после 1917 года – о Ленине, Сталине, Хрущеве, Брежнев, да и о других исторических деятелях, а не только первых лицах государства.

Психологический механизм, который приводится в действие рекламой “имиджа марки” известен и практикам маркетинга, и ученым. Приобретая сигареты данной марки, люди как бы “примеривают на себя” созданный рекламой и нравящийся им образ, “играют” в него, стараются, в значительной мере подсознательно, приподняться или просто лучше выглядеть в собственных глазах [2].

Современная российская реклама стала одним из каналов напоминания об историческом прошлом, а возможно, и одним из инструментов исторического самосознания нации. Реклама, как и массовая информация в целом, содействует свободному обмену товарами, технологиями и информацией, а также выполняет некоторые образовательные и эстетические функции. Это ее объективная, проявляющаяся в любом социуме роль. Реклама как элемент маркетинговых коммуникаций помогает преодолеть географическую изоляцию. Нынешнее развитие исторической тематики в российской рекламе позволяет предположить, что такая реклама может содействовать преодолению “отчуждения”. Речь идет о преодолении отчуждения от собственного исторического опыта, которое в некоторые периоды также имело место в нашей стране. Так, имперская Петровская Россия “закрывалась” от опыта Руси Московской (власти стремились искоренять обычаи прошлого и насильно вводили европейские обычаи); в советское время критиковался весь исторический опыт царской

России; в наше время столь же неразумное стремление критиковать все, что было во время Советского Союза. Однако отказ от своей истории как от ценности чреват неприятными последствиями. И если современная реклама в какой-то мере поможет искоренить “историческое беспамятство” и станет содействовать развитию уважения и интереса к родной истории, то можно будет говорить о том, что она выполняет не только коммерческие, но и важные социальные функции.

Чтобы потребитель обратил внимание на продукцию, необходимо привлечь его внимание. Рекламное объявление или сам товар должны быть броскими. Яркая реклама непроизвольно привлекает взгляд, но в ней нужно подчеркнуть именно те моменты, которые будут важны для потенциального покупателя. К выбору цветового оформления в рекламе тоже нужно подойти серьезно. Цвет является средством мгновенной передачи информации, он один из наиболее эффективных и наименее дорогих способов донести сообщение до адресата или поймать его внимание. Еще перед тем, как адресат прочтет и поймет текст, цветовая схема успевает отложить информацию на подсознательном уровне. Цвет становится важным элементом общего решения внешнего вида вещи и ее рекламного образа. В работе дизайнеров очень часто используется такой достаточно простой и вместе с тем действенный прием, как цветовой круг.

Цветовой круг – способ представления непрерывности цветовых переходов. Сектора круга окрашены в различные цветовые тона, размещенные в порядке расположения спектральных цветов, причем пурпурный цвет связывает крайние (красный и фиолетовый) цвета. Классическим кругом из 12 цветов считается круг Иоханнеса Иттена. Основу его составляют красный, желтый и синий, второстепенные – оранжевый, фиолетовый и зеленый, а остальные цвета образуются путем смешивания. Сочетание цветов на основе такого круга могут помочь дизайнеру подобрать гармоничную цветовую схему. Это может быть использование смежных цветов для создания эффекта естественности и гармоничности; диаметрально противоположных – для создания акцента на какой-либо части изображения; трех, отстоящих друг от друга на равных промежутках цветов – для достижения наибольшей эффектности. Противоположные цвета создают всегда резкие контрасты, образуя сильные

устойчивые эффекты. Поэтому следует очень осторожно выбирать цвета для каждой конкретной ситуации и избегать давления одного сплошного цвета, не продумав его тематику, возможно, он вызовет совершенно негативные ассоциации.

Немаловажное значение в рекламе играет текст. И не только его содержимое, но и шрифт, который использовался при его написании. Но в рекламе важно не только грамотное с психологической точки зрения оформление. Нужно суметь составить такой рекламный текст, который бы смог «зацепить» потребителя. Еще одним важным фактором воздействия на человека является постоянство рекламы. Чем чаще человек видит рекламу, тем больше вероятность, что он заинтересуется рекламируемой продукцией.

В последние годы многие товары рекламируют звезды эстрады, кино, а иногда и уважаемые эксперты в какой-либо области деятельности. Такая реклама дает большую отдачу. Видя, как с телеэкрана или со страницы журнала, любимый актер или ведущий специалист в сфере производства или медицины советуют купить какую-либо продукцию, потенциальный покупатель невольно заостряет на этом внимание.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. История рекламной упаковки – https://vuzlit.ru/200220/istoriya_sozdaniya_razvitiya_upakovki
2. Воздействие рекламы с известной исторической личностью в России – <http://www.relga.ru/Environ/WebObjects/tgu-www.woa/wa/Main?textid=1758&level1=main&level2=articles>

ВЛИЯНИЕ МУЗЫКИ НА ЧЕЛОВЕКА

*ФАНИНА А.Д.,
руководитель – Ахмадеева Н.В.*

ГБПОУ «Южно-Уральский государственный
технический колледж»

Ни для кого не секрет, что музыка занимает большое место в нашей жизни. Она сопровождает нас с самого раннего детства. Каждый день большинство из нас слушает разную музыку. При этом вряд ли кто-то задумывается, какое огромное влияние она оказывает на наш внутренний мир.

Я с 5 лет занимаюсь музыкальным творчеством, сначала была подготовительная работа, с 7 лет фортепиано, с 9 лет вокал, с 14 лет гитара.

Сейчас я выступаю на различных мероприятиях.

Как могут отразиться на нас наши музыкальные предпочтения? Какую музыку мы выбираем из огромного количества стилей и направлений? Как может сказаться ежедневное прослушивание музыкальных произведений на эмоциональном и психическом состоянии человека? Мое исследование поможет понять, как музыка разных стилей влияет на эмоциональное состояние человека.

Цель моего исследования состоит в том, чтобы определить влияние музыки разных стилей на эмоциональное состояние человека.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

1. Изучить литературу по теме «Влияние музыки на человека».
2. Выделить музыкальные стили, оказывающих наибольшее влияние на человека.
3. Исследовать изменение эмоционального состояния человека при прослушивании музыки разных стилей.
4. Провести анкетирование среди студентов колледжа.
5. Проанализировать результаты исследований

Объектом исследования является музыка, а предметом - эмоциональное состояние человека.

Я выдвинула гипотезу: музыка оказывает влияние на организм человека, на его психологическое состояние.

О благоприятном влиянии музыки на человека известно с древних времен. Звуки исцеляют и укрепляют дух, воодушевляют и волнуют, радуют и успокаивают. Впервые научное объяснение влияния музыки на здоровье человека прозвучало от Пифагора. Он создал методику «музыкотерапии» и успешно применял её. Пифагор и его ученики занимались математикой под музыку, заметив, что она благотворно влияет на интеллект.

В Древней Греции музыка была одним из основных предметов, активизировала деятельность в спортивных тренировках и состязаниях.

Аристотель считал, что с помощью музыки можно определенным образом влиять на формирование личности человека. Великий

врачеватель древности Авиценна называл мелодию «нелекарственным» способом лечения наряду с диетой, запахами и смехом.

Начиная с XIX века, наука накопила немало жизненно важных сведений о воздействии музыки на человека, полученных в результате экспериментальных исследований. Научно доказано, что музыка может укреплять иммунную систему, приводить к снижению заболеваемости и улучшать обмен веществ.

В современном мире существует множество различных стилей и направлений в музыке. И все они существенным образом влияют на организм человека.

Единственное, чем современная поп-музыка выделяется на фоне других направления – это своей легкостью. Не особо мудреные мелодии и несложный ритм разбавляются, чаще всего, простым текстом, который, к тому же, может быть слегка глуповатым в рифмах и рефренах. Казалось бы, что и воздействие поп-музыки на человека должно быть таким же легким и незаметным, но, как оказывается, это далеко не так.

Научным экспериментальным путем доказано, что во время часового прослушивания поп-музыки человек глупеет, причем эффект сохраняется и после еще на час. Так, уменьшается количество активных зон в головном мозге, возникают сложности с памятью и концентрацией внимания. Но действительно ощутить все негативные последствия от такого влияния можно только в том случае, если поп-музыка слушается постоянно и очень длительное время.

Что же касается положительной стороны воздействия поп-музыки на человека, то сюда стоит отнести антистрессовый эффект. Также в случае редкого прослушивания популярной музыки можно заметить улучшение настроения.

В любом случае, любая современная музыка предназначена, прежде всего, для определенных случаев, когда ее воздействие окажет человеку только пользу. Так, поп-музыка идеально подойдет для создания атмосферы праздника на любом мероприятии.

Из количества опрошенных слушают музыку в этом стиле 67% студентов.

Позитивный рэп способен поднять настроение, вызвать желание общаться с другими людьми, подтолкнуть к активным действиям.

Наиболее свойственна склонность к рэпу людям в подростковом возрасте. Агрессивные треки воспринимаются подростком как символ бунта и противопоставления себя окружающему миру. Позитивные треки помогают избавиться от плохого настроения. Очень часто поклонниками рэпа и хип-хопа становятся люди, которые не могут найти пути для самовыражения.

Любителями этого направления являются 78% опрошенных.

Научные исследования говорят о том, что во время рок-концертов человек теряет самообладание и впадает в состояние транса. Были случаи, когда переизбыток высоких или низких частот серьёзно травмировал мозг. На рок-концертах нередко случаи контузии звуком, временная потеря слуха и памяти.

Американский ученый-медик Дэвид Элкин доказал, что пронзительный звук большой громкости способствует сворачиванию белка (сырое яйцо, положенное перед громкоговорителем на одном из концертов, через три часа оказалось «сваренным» всмятку). Рыба, подвергнутая рок-обработке с одновременным миганием света, сдохла и всплыла на поверхность водоема.

Проводя исследования, ученые пришли к выводу, что музыка влияет на состояние воды. Между динамиками музыкального центра ставили колбу с водой и включали различную музыку. После «прослушивания» водой симфоний Моцарта и Бетховена, получались красивые, правильной конфигурации кристаллы с отчетливыми «лучиками». А вот тяжелый рок превращал воду в замерзшие страшные рваные осколки. Не являются исключением и люди, ведь человеческий организм в зависимости от возраста на 60% - 80% состоит из воды. Исследования показали, что подростки, после получасового пребывания на дискотеке, часто теряют над собой контроль.

По мнению психологов, тяжёлая музыка благоприятно влияет на людей, особенно - подростков, помогает справиться с напряжением и давлением. Согласно проведённым среди подростков исследованиям, большинство отличников предпочитают именно рок, а это опровергает теорию об ухудшении памяти.

Также психологи считают, что предпочтение тяжёлой музыке часто отдают люди с богатым внутренним миром, интересные в общении. Они довольно амбициозны, а иногда

склонны проявить агрессию, но в то же время ценят искренние отношения с людьми.

Исследования показали следующие результаты: слушают рок музыку 31% студентов.

Считается, что классическая музыка наиболее благотворно, чем любая другая, влияет на организм человека и его психоэмоциональное состояние.

Специалисты утверждают, что в большинстве классических произведений содержится огромный заряд положительной энергии, которая благотворно влияет на сердечно-сосудистую, нервную и даже пищеварительную системы.

Духовная музыка восстанавливает душевное равновесие, дарит ощущение покоя. В случае, если сравнивать музыку с лекарствами, то духовная музыка – анальгетик в мире звуков, т.е. она упрощает боль.

Наибольший эффект на человека оказывают мелодии Моцарта. Данный музыкальный феномен, до конца ещё не объяснённый, так и назвали – «эффект Моцарта». Ученые разных стран, изучавшие влияние музыки на организм человека, пришли к выводу, что слушание музыки Моцарта усиливает нашу мозговую активность, повышает уровень интеллекта, улучшает математические и логические способности.

Ее советуют слушать для снятия стресса, успешного усвоения учебного материала, от головной боли, для возобновления сил.

Музыка Моцарта, как и других композиторов – классиков, оказывает благотворное влияние не только на умственные способности, но и на организм в целом.

Из опрошенных студентов увлекаются классической музыкой 47%.

Для достижения цели исследования, студентам нашего колледжа были предложены следующие вопросы:

Как часто вы слушаете музыку? 94% опрошенных часто слушают музыку.

Сколько времени вы тратите на музыку в день? 38% слушают музыку больше 6 часов, 25% около 4 часов, 19% 2 часа, 1 человек слушает 30 мин.

На вопрос для чего вы слушаете музыку, студенты ответили так. 72% для поднятия настроения, 69% для создания спокойного настроения, 63% чтобы сосредоточиться, 31% для физического труда.

Если бы вам предложили делать уроки под музыку, какое из направлений вы бы выбрали:

большинство выбрали реп и хип-хоп, электронную музыку, и поп.

Какую музыку вы выбрали для занятия физическим трудом, большинство выбрали реп и хип-хоп, около 50% электронная музыка и поп музыка.

Практическая значимость работы состоит в том, что результаты исследования можно использовать на уроках, родительских собраниях для изучения молодежной культуры и для формирования интереса к музыке.

В ходе исследования, была доказана гипотеза, что музыка оказывает влияние на организм человека, на его психологическое состояние.

В музыке можно найти все: и успокоение, и энергию, и здоровье. Надо лишь уметь слушать.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Агафонова А.Н. Влияние музыки [Электронный ресурс]: портал. – Режим доступа <http://www.ruavtor.ru/mir-lyudey/22-klassicheskaya-muzyka-vliyaet-na-cheloveka-nastroenie-psihibiku-video-011212.html>

2. Петрушин В.И. Музыкальная психотерапия. – М.: «ВЛАДОС», 2010

ВЛИЯНИЕ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОГРЕССА НА КУЛЬТУРУ И ИСКУССТВО (НА ПРИМЕРЕ ФЕМИНИЗМА)

*СОЛОВЬЕВА Д. С.,
руководитель – Дубровина О.С.*

ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»

Прежде чем рассуждать на тему «Что нового и полезного преподнесло феминистское движение в нашу жизнь?» нужно, прежде всего, дать четкие определения понятиям, которые будут упоминаться здесь и далее по тексту.

Целью данной работы является изучение влияния феминизма на современную культуру и искусство. Для реализации цели в работе были поставлены и решены следующие задачи:

1. Изучение теоретического материала. Феминизм, развитие движения и влияние на общественную жизнь.

2. Изучение и сравнение мнений, домыслов и фактов об объекте исследования.

3. Изучение отношений людей к феминизму.

4. Создание буклета по теме и организация деятельности дамского клуба.

Объектом исследования в работе выступает феминизм как двигатель культурного прогресса. Предметом исследования является творчество, где главными героями/смыслом выражено равенство между полами.

В качестве метода исследования мной был использован социальный опрос, показавший отношение современной молодежи к феминизму и степень стремления к равенству прав, свобод и обязанностей у обоих полов. О феминизме как в принципе о явлении знало 90% опрошенных, большинство относилось к нему нейтрально, что уже огромный прогресс из-за очернения этого движения. Однако, за установление полного равноправия проголосовало лишь 30% респондентов обоих полов.

В будущем я хочу создать буклет и наладить деятельность дамского клуба.

Что такое феминизм и зачем он нужен? Феминизм – борьба женщин за равные права и свободы с мужчинами. Его предназначение видно невооружённым взглядом, достаточно лишь прочесть определение. Феминизм даёт женщинам те права, о которых ещё сто лет назад она и мечтать не могла: право на свободу самовыражения, независимость, свободный выбор партнёра для жизни или места учёбы, свободу на распоряжение собственным телом, избирательное право... Перечислять все, что внес феминизм в жизнь женщин можно до бесконечности, но одно остаётся неоспоримым – это движение привнесло красок в нашу жизнь, оставило свой след в культуре нашей и не только страны и... породило вокруг себя множество споров и стереотипов, причем таких, что в нашей стране порой стыдно назваться феминисткой или высказать свою поддержку в сторону последовательниц этого движения.

Стереотипы эти в высшей степени оскорбительны и подчас невероятно нелогичны. Они извращают саму суть этого мирного, в общем-то, движения, образ его последовательниц, даже само понятие слова «равенство»! Мы же стремимся развенчать эти стереотипы раз и навсегда, поэтому, ради наглядности, приведем несколько примеров стереотипов о феминизме с нашими комментариями, которые развенчивают их.

«Феминизм стремится к возрождению матриархата». Нет. Мы стремимся к равноправному обществу, где девушку не могут не принять на работу просто потому, что она девушка или считать недалёким созданием по

той же причине. Права же мужчин при этом никак не страдают. В высшей степени нелогичный стереотип человека, который не знает даже правильного определения понятия «феминизм» или не знает его в принципе.

«Феминистки хотят унижить мужчин!». Если под «унизить» подразумевается «криминализовать домашнее насилие», «запретить уничижительные высказывания в сторону женщин» или «начать понимать отказ как отказ, а не кокетство», то да, мы страшно хотим унижить мужчин! Если же говорить без капли сарказма, то мы не имеем никакого права унижать мужчин в той же степени, что они не имеют права унижать женщин.

«Все феминистки одиноки и никогда не заводят семей». Прежде всего феминистки – тоже люди. Им никто не сможет запретить любить и заводить семьи, детей, домашних животных. Они имеют полное право на любимого человека, крепкий брак, большую или маленькую семью. Конечно, они могут и не заводить семьи вообще и это, опять же, их законное право и выбор, который никто не вправе осуждать.

«Все феминистки ненавидят мужчин». Вообще, в глазах общества термины «феминизм» и «мужененавистничество» прочно связаны друг с другом, несмотря на то, что являются движениями кардинально разными и никак не связанными друг с другом. Начнём с того, что феминистки могут действительно ненавидеть мужчин, но далеко не всех и далеко не всегда. Кого же? Тех, кто унижает их и всех женщин заодно или вопит о том, что женщины недостойны равных с ними прав, например. Но никак не всех подряд. Это попросту нелогично.

«Все феминистки ходят исключительно в штанах/носят короткие стрижки/все в татуировках и т.д.». Феминисток никто не ограничивает в свободе самовыражения и поиске своего стиля. Феминисткой в равной степени может оказаться как и девушка в роскошном длинном платье со сложной прической, изысканным макияжем и маленькой сумочкой, так и девушка с выбритыми висками, ирокезом, в рваных джинсах и массивных сапогах. Все образы прекрасны, так зачем нам подгонять всех под стандарт?

Вообще, феминистическое движение определяет ведущей функцией половых стереотипов – создание условий для оправдания социального гендерного неравенства. И

утверждение это далеко не голословно, если посмотреть на степень укоренения стереотипов о феминизме, как вышеописанных, так и многих других, в наших головах. Впрочем, сейчас не об этом, хотя тема имеет множество занятных закоулков и обширное поле для бесед.

Нас же интересует вклад феминизма в культуру нашей и не только страны.

Феминизм в отечественной истории долгое время считался частью рабочего и социалистического движения. Стоит только вспомнить о плакате «Равноправие в космосе и на земле» советских времен и многих книгах с посылом на равноправие. Самостоятельно этот вопрос не рассматривался и поэтому не получил широкого развития, отсюда немногочисленность отечественной литературы. Основными источниками были книги «Второй пол» Симоны де Бовуар, «Рожденная для свободы» Сары Эванс и сборник «Феминизм: проза, мемуары, письма, эссе». Симона де Бовуар обращается в своем повествовании к мифам и легендам о «тайне пола», о «загадке женской души», созданным, по ее словам, мужчинами. В книге Сары Эванс раскрывается история жизни американских женщин, начиная с шестнадцатого века. Она пишет о том, как американская женщина с давних времен пыталась изменить отведенные ей рамки. Отсюда взрыв социальной активности, приведший к созданию целого ряда неформальных объединений.

Феминизм также оказал влияние на многие аспекты религии.

В либеральных ответвлениях протестантского христианства женщины могут быть членами духовенства. В реформизме и реконструктивизме женщины могут стать «священниками» и певчими. Внутри этих групп христианского реформизма женщины постепенно стали более или менее равны мужчинам посредством доступа к высокопоставленным постам; их перспектива теперь — в исследовании и новом истолковании соответствующих верований.

Эти тенденции, однако, не поддерживаются в исламе и католичестве. Набирающие силу деноминации ислама запрещают мусульманкам быть в составе духовенства в каком бы то ни было качестве, включая занятия теологией. Либеральные движения внутри ислама всё же не оставляют попыток провести некоторые реформы феминистского характера в мусульманском обществе. Католическая церковь традиционно не допускает женщин в ряды

духовенства любого ранга, за исключением принятия монашества. Это же просматривается в православном христианстве.

Влияние феминизма на искусство не ограничилось книгами. Перезапуски знаменитых франшиз, где вместо мужчин главными героями стали женщины («Охотники за приведениями», «Доктор Кто», «8 друзей Оушена»), фильмы, где женщины показаны сильными и непоколебимыми, новые героини комиксов на первых планах. Всё это хоть и терпит критику, но показывает, что не только мужчины могут отлично справляться со своей ролью защитника мира или харизматичного главного героя с толпой фанатов.

Знаменитые художницы, известные если не по всему миру, то в пределах своей страны точно, например, Яеи Кусамы, знаменитая японская художница и скульптор, творящая в жанрах: живопись, коллаж, скульптура, перформанс, инсталляция, хеппенинг. Более того, именно госпожа Кусамы по многочисленным версиям печатных зданий родной страны и Европы считается самой знаменитой художницей современного мира. Не уступают ей ни Фрида Кало, чья трагичная судьба в своё время покорила мир не меньше, чем картины, ни Мария Башкирцева, чьи картины впервые в истории мирового искусства попали в Лувр как живопись, созданная женщиной. И хоть Мария родилась и творила в девятнадцатом веке, а не в наше время, но её пример ещё тогда показал, каких высот может добиться женщина на поприще «мужского дела», коим тогда считалось искусство.

В конце концов от себя хочется добавить, что женщина может быть какой угодно и заниматься, чем хочет. Она может стать светской львицей, а может и простым офисным служащим. Может заводить семью или нет, рожать или не рожать, выходить замуж или нет. Не важно, какой у неё внешний вид, манера говорить, работа, хобби, взгляды! Независимо от всего этого она – женщина. И этого у неё никто и никогда не отнимет.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Влияние феминизма на культуру: <https://umnaja.ru/feminizm-kakoe-vliyanie-on-okazal-na-mir>
2. Влияние феминизма на культуру, религию и мировоззрение: <https://hochu.ua/cat-hochu-vlasti/article-5656-feminizm-vliyanie-na-religiyu-kulturu-i-mirovozzrenie/>

3. ФЕМИНИЗМ В ЛИТЕРАТУРЕ: <https://lit.wikireading.ru/11743>
4. Знаменитые женщины-художницы: <http://fb.ru/article/394437/znamenityie-jenschinyi-hudojnitsyi-top--samyih-izvestnyih-spisok-napravlenie-v-iskusstve-luchshie-raboty>
5. Список лучших фильмов, где женщина главный герой: <https://www.kinointeres.ru/tag/heroine/>

ИССЛЕДОВАНИЕ АРКАИМСКОЙ КЕРАМИКИ. РЕКОНСТРУКЦИЯ ГЛИНЯНОГО ГОРШКА

*ЖАМАЛЕЕВ Т.И.,
руководитель - Зимина О.В.*

ГБПОУ «Копейский политехнический колледж
имени С.В.Хохрякова»

Человечество очень давно интересовало все тайное и неизведанное. Одна из таких тайн - это Аркаим. Загадка подпитывается еще и тем, что в Аркаим в 2005 году приезжал президент Российской Федерации В.В.Путин. Аркаим находится на территории Южного Урала, чем для меня еще больше составляет интерес.

Историю Аркаима, мы начинаем изучать постепенно. С каждым разом узнавая все больше и больше. Сейчас мы остановились на такой теме как керамика. И узоры на сосудах. И даже попытались окунуться в загадочный мир арийцев и сделали сами сосуды. Целью данной работы является исследование традиций орнаментации керамики Уральского региона. Для реализации поставленной цели необходимо последовательное решение следующих задач:

- изучить влияние научно-технического прогресса на открытие Аркаима.
- провести дескриптивный (описательный) анализ орнамента керамики на уровне элементов, узоров, мотивов и композиций.
- изучить технологию изготовления (размеры, объём, предназначение) керамических сосудов на Южном Урале.
- проанализировать технику изготовления древней керамики синташтинской культуры.

Актуальность темы в том что, изучая характер глины, наличие и концентрацию в них различных примесей, ученые могут реконструировать многие исторические процессы (например, миграции, характер и интенсивность контактов, степень родства тех или иных групп населения и

многое другое). Археологические раскопки помогают узнать историю по-новому. Ведь укрепленные поселения Южного Урала древнее гомеровской трои на пять-шесть столетий. Они современники первой династии Вавилона, фараонов Среднего царства Египта и крито-микенской культуры Средиземноморья. Время их существования соответствует последним векам знаменитой цивилизации Индии – махенджодаро и Хараппы.

Изучив литературу, мы поняли что сосуды найденные в «Стране городов», керамическое производство носило домашний характер, т.е. отдельных гончаров не было. Керамику делали женщины [2,с.25]. Принятую глину перед изготовлением сосуда специальным образом шлифовали, смешивали с различными добавками. Основными добавками были шамот (измельченная керамическая крошка) и дресва тальковая (измельченная тальковая порода), реже добавляли песок [6, с.112]. Глина разного состава была необходима для изготовления разной по назначению посуды – кухонной, столовой, ритуальной.

После приготовления теста принимались к изготовлению сосуда. По-видимому, горшки лепились на основе «болванки» (которой мог служить и другой горшок), о чем говорят следы ткани, разделяющей новый и старый горшок, обнаруживаемые внутри сосудов. Сосуд-основу накрывали тканью или присыпали песком для облегчения снятия изготовленного сосуда. Как пишет Г.Б. Зданович в своих книгах основанных на раскопках, после изготовления сосуда и обработки его внутренней и внешней поверхности, брались к нанесению орнамента [1,с.200]. Орнамент аркаимских горшков, часто крупный и выпуклый, наносился различными инструментами - это могли быть специально изготовленные орудия из кости, камня, дерева или обычные предметы – щепочка, раковина, косточка и др. Орнаментация горшка была очень важным процессом. Он не мог наноситься произвольно, он заключал в себе важный смысл. Завершающими этапами изготовления сосуда были его сушка и обжиг. Обжигали как в печи, так и в костре. Глиняные сосуды имели разное предназначение в зависимости от конфигурации, размера и внешнего вида. По размерам керамика «Страны городов» делится на две группы: небольшие сосуды, объемом до 7 л, и крупные сосуды, объемом от 8 до 50 л.

И что самое интересное, орнамент, эти символы покрывают большинство керамических сосудов, они встречаются на керамических соплах, литейных формах, бронзовом оружии, бронзовых и позолоченных украшениях. Чаще всего геометрическая символика встречается в орнаментации керамики, при этом орнаментируется более половины керамических сосудов. Наиболее распространены разного рода зигзаги и треугольники.

Получается, что украшение сосудов и украшение орудий труда и охоты, было одинаковым. Это говорит о том, что орнамент носил некий сакральный смысл. Что имеет место быть в аркаимской культуре. Каждый элемент орнамента имел свое значение, и, формируя элементы, человек наносил на сосуд определенную информацию.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Зданович Г.Б. Аркаим - Страна городов: пространство и образы (Аркаим: горизонты исследований) / Г.Б. Зданович, И.М. Батанина – Челябинск 2007. С. 260
2. Куприянова Е.В. Миры синташтинской культуры: мужчины, женщины, дети.
3. Левит А.И. Южный Урал: География, экология, природопользование. Учебное пособие. – Челябинск, 2001. С. 246
4. У истоков цивилизации. Альбом. / Научный редактор Г.Б. Зданович. Из-во "Аркаим". 2009 г.
5. Бобринский А.А. Гончарная технология как источник информации о процессах смешения древнего населения // Тезисы докладов советской делегации на IV международном конгрессе славянской археологии. М., 1980.
6. Гутков А.И. Исходное сырье и формовочные массы керамики Большекараганского могильника // Палеодемография и миграционные процессы в Западной Сибири в древности и средневековье. Барнаул, 1994. М.
7. Кисленко А.М., Валиахметов И.А. Дневнейшие колесницы Евразии. Челябинск, 2018 г. С. 17

САЙНС-АРТ: НА ПЕРЕСЕЧЕНИИ ИСКУССТВА И НАУКИ.

*ЗАЙНИТДИНОВА А.А.,
руководитель – Агеева О.В.*

Южно-Уральский государственный технический
колледж

Взаимодействие технологий и искусства имела место на протяжении всей истории развития человечества. Каждая историческая эпоха создаёт свои новые технологии, какие-то из них дополняют и развивают существующие виды и жанры искусства (в архитектуре, дизайне, театре, музыке и т. п.) и лишь некоторые технологии рождают уникальные формы искусства.

Так во второй половине XX века арт-процесс был всецело детерминирован технологиями: 1960–ые годы — видео и аудио, позже — компьютерами, в конце века — Интернетом. С начала XXI века ученые «успели» создать гибкий дисплей (2001), искусственную сетчатку глаза (2002), планшетный компьютер, нанотехнологические водо- и грязеотталкивающие покрытия (2003), стереоскопический 3D-дисплей и мозговой интерфейс (2004), робота, создающего свои копии (репликатор) и цифровой синтезатор запахов (2005), гибкие аккумуляторы света (2007), первый биологический 3D-принтер (2009). Этот неполный перечень открытий и изобретений дал повод для художественных экспериментов, как в традиционных видах и формах искусства, так и в «новорожденных».

Открывающиеся возможности манипуляции с пространством, интерактивные системы и интернет, а также инновационные сенсорные технологии (3D) расширили и художественную реальность, обнаружили неограниченные творческие возможности для большинства художников.

Уже сейчас можно выделить самые инновационные формы искусства: нет-арт, био-арт, нано-арт, дигитограф, WEB-дизайн, технология дополненной реальности в медиа-арте и т. п.

Актуальность исследования обуславливается интенсивным воздействием научно-технической революции на современную художественную реальность и соответственно на зрителей этих произведений искусства.

Гипотеза — студенты ЮУрГТК имеют поверхностное представление о современном искусстве

Цель исследования — выяснить мнение студентов о современных произведениях искусства.

Задачи исследования:

- рассмотреть уровень элементарных знаний студентов о современном искусстве;
- проанализировать мнение о конкретных произведениях и направлениях в современном искусстве;
- предложить мероприятия по ознакомлению с произведениями современного искусства.

Мы познакомили студентов с новым направлением в искусстве — сайнс-арт, которое успело уже распространиться почти на все сферы художественной деятельности, представив на их обозрение пять произведений искусства в этом стиле:

1. Корейский проект Everyware и их работа «Оазис».
2. «Дышащее» здание в Милане, автор архитектор Данте Бенини
3. Ухо Стеларка
4. Айфоноподобный гаджет Аристарха Чернышева.
5. Метеоэлектронная инсталляция «Небесная арфа» художника Николаса Ривза

Корейский проект Everyware и их знаменитая работа «Оазис» позволяют почувствовать себя в роли творца эволюции и заодно проследить ход событий на заре развития живой природы. Стол покрыт черным песком. Под песком находится интерактивный экран. Если сдвинуть песок — на экране «зарождается жизнь»: появляются инфузории, бактерии, они постепенно эволюционируют в медуз, потом в черепахах и мелких рыбешек, затем — в рыбешек покрупнее. Принцип работы «Оазиса» довольно прост: сенсорный экран реагирует на отсутствие песка, и в свежей лунке оживают подводные обитатели. Этот объект не существует без зрителя, который должен стать участником процесса, создать оазис собственными руками — и только тогда появится «искусство эволюции».

«Дышащее» здание в Милане — одновременно обувной магазин и произведение искусства. Архитектор Данте Бенини решил перестроить старое миланское здание так, чтобы его не пришлось сносить. Пять верхних этажей покрыты пластинами, которые могут подниматься и опускаться при помощи 82

двигателей. Здание само анализирует температуру воздуха, концентрацию посетителей и, соответственно, кислорода и проветривает помещение. Сенсоры отслеживают положение солнца и, открывая и закрывая панели, изменяют освещенность в здании. Кроме того, на крыше установлены несколько солнечных батарей, которые питают большую часть двигателей

Благодаря продвинутой электронной начинке «дышащее» здание крайне энергоэффективно — ему почти не нужны кондиционеры, внешнее электропитание и освещение. Теперь это место — паломничество туристов и практически автономный живой организм, который при всем этом еще и обувь продает.

Австралийский перформансист Стеларк понял, что новые достижения анатомии и медицины имеют огромный художественный потенциал. Он решил, что человеческое тело устарело и его необходимо модифицировать. Сегодня это арт-движение называют биопанком — по аналогии с киберпанком, но с уклоном в биотехнологии.

Стеларк обратился к ученым, и на основе его собственного ДНК художнику вырастили третье ухо. Новообретенный орган австралиец поместил себе на руку. Для этого потребовалась сложнейшая операция — к уху подвели кровеносную систему, то есть оно осталось живым, хотя и ничего не слышало.

Но Стеларк нашел выход из ситуации — и устроил новый перформанс. Он вживил в ухо микрофон с системой Bluetooth и выходом в интернет. А сразу несколько выставок по всему миру в 2010 году установили в выставочных залах слепки руки художника со встроенной электронной начинкой. На выставках онлайн транслировалось все то, что слышит с помощью микрофона третье ухо Стеларка — возможно, самый необычный арт-объект в истории современного искусства.

Хорошее произведение искусства надо тщательно отшлифовать, снабдить электрической системой и желателен дисплей — так считает художник Аристарх Чернышев. Работы выпускника Бауманки сегодня висят, стоят или лежат на самых престижных мировых выставках. Наиболее известное произведение - айфоноподобный гаджет, закрученный в виде культовой, но так и не построенной башни Татлина (объект символизирует поклонение современного человека гаджетам).

Метеоэлектронная инсталляция «Небесная арфа» канадского художника Николаса Ривза — результат научных разработок в радиоэлектронике, акустике и программировании.

Арфа сканирует облачный ландшафт в атмосферных слоях с помощью лазерного луча. Луч бьет на семь-восемь километров в высоту, то есть достигает верхних границ тропосферы. Физические параметры облаков — плотность, освещенность, способность отражать солнечные лучи, температура, высота, скорость движения — передаются на Землю. Полученные цифры арфа обрабатывает и в режиме реального времени преобразует их в музыкальные созвучия с помощью уникального программного оборудования. Слушатели могут слышать «космическую музыку» — то есть мелодию, созданную не человеком или компьютером, а ветром и облаками. Изобретение Николаса Ривза — это одновременно и сложный научный прибор, и уникальный музыкальный инструмент, выводящий неземные мелодии.

Нами было опрошено 60 студента ЮУРГТК. Исследование показало, что, 50% (30 человек) опрошенных знают сто такое WEB-дизайн, технология дополненной реальности в медиа-арте. Только 30 % (18 человек) знают, что такое сайнс-арт. «Оазис» впечатлил и понравился 100% опрошенных.

50% (30 человек) понравилось дышащее здание в Милане. Ни одному не понравилось Ухо Стеларка. 25% (15 человек) отметили айфоноподобный гаджет. 35% (21 человек) были впечатлены от «Небесной Арфы»

Наша гипотеза подтвердилась лишь частично. Студенты все же интересуются современным искусством и знают некоторые направления. Многие произведения современного искусства нравятся и впечатляют студентов. Для формирования среди студентов адекватных представлений о современном искусстве и его связи с техническими достижениями мы предлагаем ряд мероприятий

1. Проведение тематических лекций, урок и классных часов, посвященных современному искусству и его влиянию на людей.

2. Создание студенческого общества по распространению знаний о современном искусстве.

3. Участие в конференциях, конкурсах, олимпиадах, викторинах, посвященных разным аспектам современного искусства.

4. Рассмотрение и освещение проблем влияния современного искусства на жизнь человека в газете «Пресс-колледж».

5. Организация тематических выставок, проведение флеш-мобов, агитационных мероприятий в учебных корпусах, читальных залах ЮУРГТК.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Сколота З. Н. Современное искусство: формы и технологии // Молодой ученый. — 2013. — №11. — С. 852-856. — URL <https://moluch.ru/archive/58/8215/>
2. Что такое science art? — <https://newtonew.com/science/science-art>
3. <http://www.furfur.me/furfur/culture/culture/160988-science-art>
4. Science Art: Наука или искусство — нужно подчеркнуть- <https://strelkamag.com/ru/article/scienceart>

ПОКОРЕНИЕ КОСМОСА: ОТРАЖЕНИЕ В ПРОИЗВЕДЕНИЯХ КУЛЬТУРЫ И ИСКУССТВА

*АНТОНОВА А.А., КРИВЯКОВА Д.В.,
руководитель – Сафронова Е.А.*

ФГБОУ ВО «Челябинский государственный университет», Колледж ЧелГУ

Космические высоты с давних времен привлекали людей своей непостижимостью, мощью и красотой. Эта тяга человечества к космическому пространству выражалась в разные тысячелетия по-разному. И, конечно, это не могло не отразиться на культурном наследии.

Актуальность работы обусловлена тем, что в современном мире культура остается главной территорией, где люди всех стран и поколений могут выразить свои мысли и чувства в возможных для них видах искусства - живописи, музыке, киноискусстве. Поэтому покорение космоса не могло не отразиться в произведениях культуры и искусства разных стран мира.

Что такое культура? Примем за основу следующее определение.

Культура - это человеческая (социальная) деятельность в ее ценностной, процессуальной, предметной и результативной определенности. Вся совокупность продуктов материальной и духовной целенаправленной деятельности человека — от орудий производства, зданий,

социальных институтов и политических учреждений до языка, произведений искусств, религиозных систем, науки норм нравственности и права.

Также приведем основные определения видов искусства, которые мы будем рассматривать:

Литература - это один из основных видов искусства — искусство слова. Термином «литература» обозначают также любые произведения человеческой мысли, закрепленные в письменном слове и обладающие общественным значением; различают литературу техническую, научную, публицистическую, справочную, эпистолярную.

Живопись — это один из основных видов изобразительного искусства; представляет собой художественное изображение предметного мира цветными красками на поверхности. Живопись подразделяют на станковую, монументальную и декоративную.

Киноискусство (кинематограф) — это вид художественного творчества, основанный на различных технических способах записи и воспроизведения изображения в движении, как правило, в сопровождении звука.

Космос всегда привлекал людей, начиная с самых древних времен и по настоящее время.

В древних религиях сформировались представления о звездах-божествах, влияющих на судьбы людей. В более поздние времена космические высоты становились предметом философских раздумий о смысле жизни и предназначении человека.

Постепенно, в европейской культуре Нового времени возникла идея покорения Космоса с помощью разума. По сути дела, вся первая половина XX века была наполнена этими ожиданиями выхода человечества в новый мир, под которым подразумевалась космическая бесконечность.

Покорение космоса произошло впервые в Советском Союзе, когда 12 апреля 1961 года космонавт Юрий Гагарин на корабле «Восток» вышел в Космос и облетел вокруг Земли.

Безусловно, подобное событие не могло не найти живого отклика в культуре. Именно в это время появляется огромное количество произведений искусства, посвященных космическому освоению Вселенной.

Литература может похвастаться, наверное, самым давним интересом к космической тематике.

Космический миф – сложное явление мировой и русской культуры. Между писателями и учеными никогда не было споров о том, какая картина космоса будет более правильной – научная или художественная, потому что на сегодняшний день эти две системы успешно существуют как бы порознь. Принято считать, что язык науки нельзя хорошо перевести на язык художественной речи, в то время как язык искусства не имеет адекватного отражения в сложной научной терминологии. Но как бы там ни было, существует две модели мира, которые находятся в незримом взаимодействии.

Одним из первых произведений фантастического жанра является, вероятно, сочинение Плутарха «О лице, видимом в диске Луны». Полвека спустя греческий сатирик Лукиан создает фантастические повести «Правдивые истории» и «Икароменипп», где осуществляются полеты на Луну. Затем будут работы итальянского поэта Людовика Ариосто, астронома Кеплера и других.

С наступлением XIX века и началом промышленной революции путешествия в космос в фантастической литературе приобретают более реалистический характер. Люди путешествуют на Луну в герметизированных цилиндрах, или шарах, правда, запускают их из пушек или другими столь же невероятными способами, например, используя в качестве движущей силы антигравитацию. Последний способ применил в своем романе «Первые люди на Луне» Герберт Уэллс.

Сейчас тоже существует жанр современной космической фантастики.

Что там, наверху? Многих интересует этот вопрос. В поисках ответа люди берут в руки книги-фэнтези. Космос невероятно загадочный и заманчивый. Вот книги, авторы которых устремляли свой взгляд в небо:

- «Непобедимый» (Станислав Лем);
- «Полдень. XXII век» (братья Стругацкие);
- «Автостопом по Галактике» (Дуглас Адамс);
- «Стеклянный Джек» (Адам Робертс);
- «Дюна» (Фрэнк Герберт);
- «Летучий голландец» (Джек Макдевит).

Художественная литература о космосе включает в себя повести, романы, рассказы, сказки, стихи. Многие произведения, связанные с темой космоса, уже стали классическими. Стоит о них вспомнить.

– «Маленький принц» Антуана де Сент-Экзюпери;

– «Путешествие Алисы», «Тайна третьей планеты», «Сто лет тому вперед», «Девочка с Земли», «Лиловый шар» Кира Булычёва;

– «Война миров», «Машина времени», «Первые люди на Луне» Герберта Уэллса;

– «Марсианские хроники», «451 по Фаренгейту» Рэя Брэдбери;

– «Гражданин Галактики», «Пасынки Вселенной», «Луна - суровая хозяйка», «Туннель в небе» Роберта Хайнлайна.

Существует и научно-популярная литература по теме космоса. Ведь есть много отечественных и зарубежных учёных, которые документировали свои материалы. Вот самые значимые работы:

– Научно-документальная работа Антона Первушина «108 минут, изменивших мир»;

– Документальное произведение классического американского мастера Тома Вулфа «Битва за космос»;

– Проект Фреда Адамса и Грега Лафлина «Пять возрастов Вселенной. В глубинах физики вечности».

Особую ценность представляют книги-воспоминания. Многие космонавты, прошедшие подготовку перед полётом, написали книги о космосе. Стоит перечислить следующие воспоминания:

- Валерий Шаров "Приглашение в космос";
- Юрий Батулин "Повседневная жизнь российских космонавтов";
- Юрий Усачёв "Дневник космонавта".

Космос, идея освоения человеком Вселенной, тема покорения человеком иных, отличных от мира Земли, знакомства с иными цивилизациями не могла обойти стороной изобразительное искусство. Говоря о космической теме в живописи, хотелось бы выделить несколько направлений в теме «Космос и художник». Такими темами являются космический реализм, описывающий будни покорителей космоса, реалии сегодняшнего дня и более популярная тема – научно-фантастическая. Вообще это привело к формированию космизма как направлению в живописи.

Космизм - (от греч. kosmos — организованный мир, kosma — украшение) — художественно-философское мировоззрение, в основе которого располагается знание о Космосе и представление о человеке как о гражданине Мира, а также о микрокосмосе, подобном

Макрокосмосу. Космизм связан с астрономическими знаниями о Вселенной.

Самым известным советским космонавтом-художником – это Алексей Архипович Леонов. Дважды Герой Советского Союза, первый человек в открытом космосе.

Одной из лучших работ его работ является картина «Над терминатором», на которой изображена зона смены дня и ночи. Алексей Леонов в своих картинах показывает космос через призму творчества. Его картины очень реалистичны. Он стремился показать космос на картинах так, как сам его видел.

Андрей Константинович Соколов — советский, российский художник. Один из основоположников жанра космической живописи. Работал в соавторстве с Алексеем Леоновым, в результате совместного творчества родилось очень много документальных полотен, иллюстрирующих развитие ракетной техники и личные впечатления Леонова, полученные им во время космических полётов. Практически все большие шаги СССР и России в космос отразились на его полотнах и картинах. Свою последнюю картину «Гибель «Мира», посвященную советской орбитальной станции, которая нашла свою кончину в Тихом океане, А.К.Соколов написал в 2001 году.

Важнейшее событие той эпохи — полёт человека в космос — нашло отражение в творчестве художника Александра Дейнеки. В его картине «Покорители космоса».

Мазитов Амир Нуриахметович – автор картины «Чайка». Она была написана художником А.Н. Мазитовым сразу после космического полета Терешковой и посвящена ей.

Работы художников Тихомировой О.В. и Тихомирова Л.П. – большое творческое достижение, важный вклад в искусство социалистического реализма. Это относится, прежде всего, к монументальной по замыслу картине «Во имя человечества». Художники изобразили первооткрывателей Космоса Ю. Гагарина, В. Комарова и выдающегося советского ученого С. Королева.

И, конечно же, главный герой того времени Юрий Гагарин, тоже неоднократно запечатлен на полотнах художников. Владимир Фельдман «Звёздам навстречу. Первый космонавт Юрий Гагарин» 1961, В. С. Василенко «Юрий Гагарин».

По сей день, тема космоса остается неисчерпаемым источником вдохновения во всех сферах человеческой культуры. Покорение космоса привело к большому вниманию и интересу в кинематографии. Было снято множество фильмов про космос, которые пользуются большой популярностью у зрителей. Документальные фильмы про космос пользуются особым вниманием у зрителей, позволяя им заглянуть в самые неизведанные и загадочные уголки и насладиться чарующим великолепием нашей Вселенной и такой хрупкой и беззащитной красотой родной планеты. Назовем малую часть из них: «Луна» (1965 год, режиссёры Павел Клушанцев и Г. Ершов), «Марс» (1968 год, режиссёр Павел Клушанцев).

Хочется отметить, что космос в кинематографе – это чаще всего желание заглянуть в будущее и пофантазировать. Поэтому есть огромный пласт современной фантастики, которая становится культовой: «Гравитация» (2013, режиссер – Альфонсо Куарон), «Интерстеллар» (2014, режиссер – Кристофер Нолан), «Пассажиры» (2016, режиссер – Мортен Тильдум), «Живое» (2017, режиссер – Даниель Эспиноса).

Но не стоит думать, что только зарубежные кинорежиссеры снимают о космосе. Мы прекрасно знаем последние премьеры нашего кинопроката. Эти фильмы играют колоссальную роль в поддержании памяти поколений о важнейших событиях, связанных с покорением космоса. К ним относятся:

– «Гагарин. Первый в космосе» (2013, режиссер - П. Пархоменко) - российский художественный фильм о «первом космонавте планеты» Юрии Гагарине и его полёте в космос;

– «Время первых» (2017, режиссер – Дм.Киселев) - российский исторический фильм о первом выходе в открытый космос (при этом космонавт Алексей Леонов был консультантом фильма);

– «Салют-7» (2017, режиссер – Клим Шипенко) - российский исторический фильм о событиях, связанных с потерей управления советской орбитальной станцией «Салют-7».

Таким образом, можно сделать вывод – что космос и культура взаимосвязаны. Покорение космоса отразилось во многих сферах культуры и искусства. Ещё до первого полета в космос человека мечты людей находили отклик в искусстве. О нём писали, говорили как о

неизведанном, загадочном и таинственном. Но покорение и освоение космоса открыло новую страницу в культуре. Космическое искусство показало насколько прекрасен мир Вселенной.

Литература, живопись, кинематограф через своих величайших представителей показывают красоту космоса, которую человек не может увидеть с Земли. Во всех произведениях искусства мы видим необъятный, таинственный, завораживающий космос, который притягивает взгляд человека.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Донская, О. Глазами Леонова [Текст] / О. Донская // Юный художник. — 2011. — N 4. — С. 18-20. —: ил. — ISSN 0205-5791.
2. Болт, Д. Э. Двигатели русского космоса [Текст] / Джон Э. Болт, Николетта Мислер, Мария Цанцаноглу; пер. с англ. Анастасии Сяркиной // Мир музея. — 2011. — N 4. — С. 5-9. —: 7 репр., 4 фот. — (Выставки).
3. <https://news.rambler.ru/community/36613611-kosmizm-v-iskusstve-kak-pokorenie-kosmosa-izmenilo-mirovuyu-kulturu/>
4. <https://gogetart.art/blog/361-kosmos-v-zhivopisi>
5. <https://www.liveinternet.ru/users/3109898/post270171504>

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДРЕВНИХ КОРНЕЙ НАРОДНОГО ИСКУССТВА В ПРОЕКТИРОВАНИИ РЕКЛАМНЫХ МАТЕРИАЛОВ

*СТУПИНА Е.М.,
руководитель – Ковалева Л.А.*

Многопрофильный колледж ИСТиС ФГАОУ ВО
«ЮУрГУ (НИУ)»

Важность рекламы в современном мире не вызывает сомнений, так как она играет большую роль в развитии рыночной экономики и является ее главным элементом. «Реклама – это не просто объявление само по себе, это часть нашего общества, социальное явление, которое влияет на стиль нашей жизни и, в свою очередь, зависит от него». Рекламная индустрия, объединяющая миллионы людей, занимающихся рекламной деятельностью работников, обеспечивает трудоустройство еще большего количества людей, чья работа полностью зависит от рекламы. Реклама действует как структура, которая преобразует язык объектов в язык людей, и наоборот. Ее цель состоит в том, чтобы

включить человека в свою структуру значений, «побудить участвовать в расшифровке его лингвистических и визуальных знаков».

Актуальность выбранной темы обусловлена тем, что использование традиционных форм культуры, в число которых входит и народное искусство, при создании рекламы оказывается не только действенным способом достижения коммуникативных задач, но и способом гармонизации внутреннего состояния человека, повышения его личной сопричастности к культурным явлениям, мотивацией к социально значимым действиям.

В широком значении народное искусство (фольклор) — это создаваемые народом на основе коллективного творческого опыта, национальных традиций и бытующие в народе поэзия (предания, сказки, эпос), музыка (песни наигрыши, пьесы), театр (драма театр кукол, сатирические пьесы), танец, архитектура, изобразительное и декоративно-прикладное искусство. Народное и декоративно-прикладное искусство являются неотъемлемой частью в российской рекламе. Рекламные продукты с элементами прикладного искусства отражают художественные традиции нации, миропонимание, мировосприятие и художественный опыт народа, сохраняют историческую память.

Мастера народного декоративно-прикладного искусства создают свои произведения из разнообразных материалов. Наиболее распространены художественная керамика, ткачество, кружевоплетение, вышивка, роспись, резьба по дереву или камню, ковка, литье, гравирование, чеканка и др. Чаще всего народное творчество можно встретить при производстве сувенирной продукции, так как расписной посудой, кружевными салфетками, деревянными резными досками, вышитыми полотенцами и другими произведениями народного искусства мы можем пользоваться в быту. Большое значение в народном искусстве отводится орнаменту, который украшает предмет (вещь) или является его структурным элементом. Также применение орнамента можно заметить на славянской одежде, а именно на платьях, рубахах, различных поясах и блузах, что также может использоваться в фирменном стиле кафе или ресторана. Со времен Древней Руси «красный» - красивый, веселый, а потому праздничный, нарядный [2].

Со временем появления человека разумного, в ум и сердце людей заложено стремление к прекрасному. Это стремление вылилось в поразительное умение людей сделать из природного материала настоящее произведение искусства. Наши далекие предки знали, что древесина обладает очень ценными качествами: водонепроницаемостью, теплоизоляцией, невысокой плотностью, богатым разнообразием рисунка текстуры. К тому же, древесину удобно обрабатывать и заготавливать

Параллельно с резьбой развивалось и декоративное выжигание по дереву. Выжиганием по дереву или пирографией, люди занимаются не одну сотню лет. Термин «пирография» появился в Англии в Викторианскую эпоху, изначально так называлось рисование узора по дереву раскалённой кочергой. Сейчас же резьба по дереву вышла на новый уровень, ее можно наблюдать на картинах, предметах домашнего обихода, а также в дизайне интерьера, рекламных вывесках и различных указателях. Реклама ищет максимально короткие и «без барьерные» пути к сознанию потребителей. На поверхности лежит решение - подключения к существующим в общественном сознании архетипам, имеющим фольклорное происхождение[4]. Фольклорный мотив создает особый стиль – простой, легко и быстро узнаваемый, хорошо запоминающийся – и работает как транспорт, доставляющий сообщение в сознание потребителей, успешно минуя перцептивные барьеры. Рекламодатели, чья продукция стала неотъемлемой частью современной культуры, должны решать не только маркетинговые задачи, но и осознавать свою ответственность за участие в культурном развитии человечества. Использование традиционных форм культуры, в число которых входит и фольклор, при создании рекламы оказывается не только действенным способом достижения коммуникативных задач, но и способом гармонизации внутреннего состояния человека, повышения его личной сопричастности к культурным явлениям, мотивацией к социально значимым действиям. Эффективность рекламы напрямую зависит от культуры целевой аудитории. При этом важен не только социальный статус, но и «нравственные ориентиры людей, характер и направленность их информационных и познавательных потребностей, отношение к национальным

традициям». В этом смысле использование в рекламе фольклорных средств и интерпретация на их основе объектов потребления имеет неоспоримые преимущества. Русский фольклор независимо от социального и культурного уровня присутствует в подсознании каждого человека и, оказываясь составной частью любой другой культурной формы, способен к активному воздействию на психологическое состояние человека. В связи с этим использование фольклора в современной российской рекламе и его потенциальные возможности имеют большое значение[3]. В наше время реклама воздействует на человека тем или иным образом, а правильно разработанный и оформленный рекламный продукт, донесет до потребителя более точную информацию о товаре, услуге или фирме. Иногда человека привлекает и сам продукт или же услуга, в нашем случае это заведение. Исследования показывают, что эмоциональное состояние пользователя является результатом его опыта взаимодействия с дизайном. Символика – это не отдельный объект, а система связей и взаимодействия составляющих элементов, которая обеспечивает внутреннюю организацию и внешнее функционирование в рекламных коммуникациях[1].

В качестве разработки рекламного продукта был выбран указатель кафе «Сказка», с целью привлечения новых клиентов в лице гостей поселка. Кафе располагается в поселке городского типа Мишкино, отсюда и образ. Медведя можно встретить как сказочного персонажа на страницах русских народных книг. Разработан шрифт. Наиболее граничащим с тематикой кафе является древнерусский так как чаще всего его можно встретить на страницах сказочных книг. Переносим текстовое сообщение и эскиз на заготовку. Для проработки текста был выбран художественный способ обработки древесины – пирография. Следующим этапом создания будет заливка косоворотки медведя акрилом. Основным цветом рубахи выбран красный. Красный цвет символизирует красоту, радость, праздник, мужество, великодушие, кровные узы, небесный огонь и развитие. В качестве украшения ворота был выбран древнерусский орнамент золотистого цвета, выполненный акрилом. Орнамент полностью проработан, основные детали выжжены (Рисунок 1).



Рисунок 1 –Проработанный указатель

Народное творчество является бесценным национальным богатством нашего народа. Применение богатейших образов, тем и мотивов в рекламе позволяет достичь гармонии внутреннего состояния человека, повысить его личную сопричастность к культурным явлениям, мотивацию к социально значимым действиям.

СПИСОК ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Валладарес, Дж.А. Ремесло копирайтинга [Текст] / Дж.А. Валладарес. – СПб.: Питер, 2013. – 272 с.
2. Головлева, Е.Л. Основы рекламы [Текст] / Е.Л. Головлева – М. : Инфра-М, 2016 – 272 с.
3. Лукина, Т.В. Рекламные мудрости [Текст] / Т.В. Лукина. – М.: Дашков и К, 2013. – 120 с.
4. Назайкин, А. Н. Наружная, внутренняя, транзитная реклама. Практическое пособие [Текст] / А. Н. Назайкин. – М.: Солон– Пресс, 2014. – 304 с.

СДАЧА НОРМ ГТО КАК СОСТАВЛЯЮЩАЯ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ

ВАСИЛЬЕВ Д.А.,

руководитель - С.Н. Листратов

ГБПОУ «Копейский политехнический колледж
имени С.В.Хохрякова»

Культура здорового образа жизни выступает как один из основных компонентов общей культуры человека. Вопрос о формировании у подростков ценностного отношения к своему здоровью, здоровью окружающих его людей, получение необходимых знаний о здоровом образе жизни, стремление вести здоровый образ жизни и воспитание в себе негативного отношения к вредным привычкам является не только актуальным, но и одним из самых важных для подрастающего поколения. На современном этапе развития общества выявлена тенденция к

ухудшению состояния здоровья детей. Проанализировав уровень здоровья обучающихся Копейского политехнического колледжа мы отметили тенденцию ухудшения состояния здоровья подрастающего поколения.

Здоровы полностью, за год не были на больничном 2%;

Имеют незначительные хронические отклонения в состоянии здоровья, но не мешающие физическим нагрузкам – 20%;

Обучающиеся, пропускающие занятия в связи с простудными заболеваниями не чаще 1 раза в год – 43%;

Обучающиеся, пропускающие занятия в связи с простудными заболеваниями чаще, чем 2 раза в год – 30%;

Освобожденные от занятий физической культуры – 5%.



Рисунок 1. Диаграмма «Уровень здоровья обучающихся»

Проведенные исследования позволяют выявить следующие противоречия:

между потребностью общества, заинтересованного в воспитании здоровой личности, с одной стороны, и резким ухудшением состояния здоровья подрастающего поколения, с другой. Исправить ситуацию и достичь указанных целей, призван ряд мер, принимаемых на государственном уровне. Ключевой из них стало введение в действие с 1 сентября 2014 г. в Российской Федерации Всероссийского физкультурно-оздоровительного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО), главной целью данной меры является охват всего населения страны, общим спортивным движением.

Актуальность проекта состоит в том, чтобы привлечь наибольшее количество обучающихся к участию в сдаче норм ГТО, а также положительно мотивировать к увеличению двигательной активности через желание улучшить свои результаты при сдаче норм ГТО.

Всероссийский физкультурный комплекс ГТО является одним из мощных рычагов физического воспитания населения нашей

страны. Комплекс ГТО имеет программно - нормативную основу системы физического воспитания и имеет целью способствовать формированию морального и духовного облика российских людей, их всестороннему гармоническому развитию, сохранению на долгие годы крепкого здоровья и творческой активности. Я полагаю, что учебное заведение обязано обеспечить обучающимся всестороннее развитие сил и способностей: ликвидировать дефицит двигательной активности, решить образовательные задачи в области физического воспитания, обеспечить подготовку в физическом и психологическом плане.

Цель проекта: популяризация сдачи норм ГТО

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- изучение литературы по теме исследования;
- провести мероприятие на котором познакомить обучающихся с историей возникновения и возрождения ГТО;
- познакомить обучающихся с нормами ГТО и пошаговой подготовкой к сдаче норм
- разработать план мероприятий по внедрению комплекса "ГТО" среди обучающихся Копейского политехнического колледжа имени С.В.Хохрякова.
- составить памятку для обучающихся «Основные правила для достижения отличных результатов по сдаче норм ГТО»
- организовать обучающихся Копейского политехнического колледжа имени С.В.Хохрякова для подготовки и сдачи норм ГТО.

Гипотеза: Внедрение в учебные заведения ГТО способствует повышению общего уровня здоровья населения, и созданию определенной прослойки в обществе, всегда готовой к защите Родины.

Ожидаемые результаты:

- укрепление здоровья и физического совершенствования учащихся;
- профилактика вредных привычек, формирование потребности в здоровом образе жизни;
- обеспечение охвата обучающихся занятиями физкультурой и спортом;

На первом этапе реализации проекта проводилось анкетирование среди обучающихся Копейского политехнического колледжа. В анкетировании приняли участие 3 группы 1

курса в количестве 72 человека. (анкета в приложении)

Результаты анкетирования показали, что :

75%- не знает, что означает Комплекс ГТО.

98%- не знают в каком году вступил в действие Комплекс ГТО.

24%- не знают какие значки отличия даются за выполнения норм ГТО.

19%- не знают, когда отменили ГТО.

36%- не знают сколько возрастных ступеней имеет новый комплекс ГТО.

99%- не знают, по чьей инициативе был возрождён Комплекс ГТО.

У 54% опрошенных есть в семье обладатели значков ГТО.

100% опрошенных расскажут своим друзьям об своем участии в нашем проекте.



Рисунок 2. Диаграмма «Результаты анкетирования обучающихся»

Исходя из неудовлетворительных результатов анкетирования, мы решили провести комплекс мероприятий, на которых познакомим обучающихся с историей возникновения и возрождения ГТО.

Реализация мероприятий:

1 Проведено мероприятие среди обучающихся по теме: «История возникновения и возрождения ГТО. В мероприятие приняли участие учащиеся 1 курса. Их познакомили с историей возникновения ГТО, а именно: о популярности и значении ГТО в СССР, новых формах и методах физического воспитания в России.

2. Организован спортивный студенческий клуб «Олимп»

В рамках работы спортивного студенческого клуба поведятся мероприятия:

– проведение тестовых испытаний норм ГТО;

– Проведение спортивного фестиваля по организации сдачи норм ГТО на базе спортивно-студенческого клуба «ОЛИМП»;

– оздоровительная работа с обучающимися в группах ОФП на базе спортивно-студенческого клуба «ОЛИМП»;

– комплектация спортивных секций по видам волейбол, баскетбол, настольный теннис, футбол, л/атлетика, стрельба;

– подготовка сборных команд спортивно-студенческого клуба «ОЛИМП» для участия в зональных и областных соревнованиях в программе комплексной спартакиады среди ГБПОУ Челябинской области.

3. Составлена памятка для обучающихся «Основные правила для достижения отличных результатов по сдаче норм ГТО»

4. Обучающиеся Копейского политехнического колледжа имени С.В.Хохрякова подготовлены для сдачи норм ГТО.

5. На заключительном этапе проекта, подведены итоги проведения исследований, подготовлен портфолио.

Заключение

Итак, в ходе работы над проектом все поставленные задачи решены.

– литература по теме исследования изучена;
– проведены мероприятия для обучающихся, план мероприятий разработан и внедрен;

– составлена памятка для обучающихся «Основные правила для достижения отличных результатов по сдаче норм ГТО»;

– организованы обучающимся Копейского политехнического колледжа имени С.В.Хохрякова 1-4 курсов для подготовки и сдачи норм ГТО.

Цель работы популяризация сдачи норм ГТО достигнута.

Надеемся, что проделанная работа повысит уровень физической активности обучающихся.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Федеральный закон «Об образовании в РФ» утвержден 21.12.2012 г.

2. Федеральный закон «О физической культуре и спорте в РФ» от 04.12.2007г. №329-ФЗ (ред. от 21.04.2011г.);

3. Письмо Минобрнауки РФ от 29.03.2010г. №06-499«О проведении мониторинга физического развития обучающихся»;

4. Указ Президента РФ от 24 марта 2014 года № 172 «О Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе «Готов к труду и обороне»(ГТО)»

5. Постановление Правительства РФ от 11 июня 2014 года №540 «Об утверждении Положения о Всероссийском физкультурно-спортивном комплексе«Готов к труду и обороне» (ГТО)»

6. Приказ Министерства спорта РФ от 11 июня 2014 года № 471 «Государственные требования к уровню физической подготовленности населения при выполнении нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)».

Приложение АНКЕТА «Я и ГТО»

1. Что означает Комплекс ГТО?
2. В каком году вступил в действие Комплекс ГТО?
3. Какие знаки отличия даются за выполнения норм ГТО?
4. Чем отличается ГТО от БГТО?
5. Когда отменили ГТО?
6. Сколько возрастных ступеней имеет новый комплекс ГТО?
7. По чьей инициативе был возрожден Комплекс ГТО?
8. Есть ли в твоей семье значкисты ГТО?
9. Удалось ли тебе выполнить нормы ГТО на значок?
10. Поделишься (расскажешь) ли ты со своими друзьями о своем участии в проекте?

ГЕОМЕТРИЧЕСКИЕ ПОСТРОЕНИЯ В АРХИТЕКТУРЕ

*ГАЛИУЛИНА Е.В., ГРИГОРЬЕВА В.С.
руководитель – Шах Н.Ю.*

ГБПОУ «Южно-Уральский государственный
технический колледж»

Объект исследования: архитектура зданий.

Предмет исследования: взаимосвязь архитектуры и геометрии.

Цели:

– изучить виды геометрических построений и правила их построения;

- найти примеры применения геометрических построений в форме архитектурных сооружений;
- знать и уметь применять геометрические построения в профессиональной деятельности архитектора.

Задачи:

- рассмотреть разные архитектурные стили и применение в них геометрических построений;
- выяснить применение геометрических построений в архитектурных сооружениях современности.

Актуальность:

- широкое применение разнообразных геометрических построений в архитектурных сооружениях.

Архитектура, как вид изобразительного искусства тесно связана с геометрией. Архитектура окружает нас, формирует эстетическую городскую среду, богатую на многочисленные художественные образы. Тесная связь архитектуры и математики известна давно. Человек всегда стремился к природе, создавая свои произведения на основе природных форм и простых геометрических фигур.

Правила архитектуры известны со времен Витрувия – польза, прочность, красота. В каждом предмете заложено техническое и эстетическое начало, всегда непостоянное и исторически сменяемое.

Мы рассмотрели три архитектурных стиля: классицизм, готику и модерн. В каждом из них применяются базовые геометрические построения: это сопряжения, лекальные кривые, деление окружности на равные части.

Особенности стиля: Модерн.

Более всего нас поразил насыщенностью кривых стиль Модерн. Живая, своевольная линия господствует в орнаменте модерна, получая невиданную свободу. Модерн породил свой собственный орнамент, являющийся его визитной карточкой. Это волнообразная, извивающаяся линия во множестве своих материальных воплощений. Построить такие линии можно только способом лекальных кривых.

В интерьерах изящные линейные плетения, подвижные растительные узоры рассыпаны по стенам, полу, потолку, концентрируются в местах их сопряжения, объединяют архитектурные плоскости, активизируют пространство.

Особенности стиля: Классицизм.

Во внешнем виде зданий признаки классического стиля узнать легко:

- ясные пространственные решения,
- строгие формы,
- лаконичная внешняя отделка,
- мягкая цветовая гамма.

Даже парковые ансамбли этой эпохи выполнялись в регулярном стиле, когда газоны имели правильную форму, а кустарники и водоемы располагались по прямым линиям. Часто встречается применение сопряжений – скруглений базовых элементов.

Одна из основных черт классицизма в архитектуре – обращение к античной ордерной системе. Три ордера пришли в классику из греческой архитектуры: дорический, ионический, коринфский. Различались они соотношением и размерами базы, капители, фриза. В капители дорического ордера присутствуют простые сопряжения элементов. В капители ионического ордера есть геометрически правильно построенный завиток.

Особенности стиля: Готика.

Невиданная доселе высота готических храмов достигалась применением каркасной системы в строительстве. А обширные интерьеры украшались огромными окнами, потрясавшими многоцветьем искусно выполненных витражей.

К основным элементам готической архитектуры относятся:

- стрельчатые арки - нервюры;
- аркбутаны – открытые полуарки;
- столбы, служащие опорами для стрельчатых арок.

К другим конструктивным особенностям можно отнести вертикальные выступы - контрфорсы, крестовые своды, резные фронтоны – вимперги, остроконечные ажурные башни - пинакли, стрельчатые окна и порталы. Фасады украшались сложным орнаментом и скульптурами.

Огромные размеры и необозримость готических зданий, бесконечность арок, острых шпиль-стрел и скульптурных сооружений, производили сильные впечатления на публику. Часто встречается окно-роза, в котором применялось деление окружности на равные части и элементы разнообразных сопряжений. Роза - в искусстве готики большое круглое окно главного фасада кафедрального собора. Рисунок его переплета, построенный по принципу радиальной симметрии, и мерцание стекол витража придают ему сходство с цветком.

В наше время сопряжения продолжают применять в архитектуре, но уже более в новых стилях. Например в Индо-Сарацинском стиле (Королевский павильон в Брайтоне) и Арт-деко (Небоскрёб компании «Крайслер», Нью-Йорк).

Спиральные лестницы (лекальная кривая - спираль Архимеда) появились в архитектуре сравнительно недавно по сравнению с большинством базовых элементов архитектуры. Из-за своей элегантной формы, такой тип лестницы придаёт зданию ореол романтичности, тогда как обычная лестница выглядит скорее строго и консервативно.

Архитектура стала высокотехнологичным изделием, радикально ломающим все стереотипы и представления о том, что такое архитектура. Мы становимся свидетелями рождения невиданных виртуозных конструкций. Так что же позволяет добиться обтекаемых, «космических», но в то же время прочных и вписывающихся в окружающую среду, архитектурных конструкций? Это лекальные кривые - это кривые линии, у которых на каждом их элементе непрерывно изменяется кривизна.

Для своей исследовательской работы мы использовали социологический опрос, среди студентов (150 человек). По результатам оказалось, что часть учащихся уже применяло сопряжения в своей учебе, но вот связи между математикой, черчением и искусством, к сожалению, не видит, хотя она, несомненно, есть.

Практической частью нашего проекта мы выбрали выполнение чертежа фасада. Сопряжения действительно встречаются вокруг нас и самый яркий и заметный пример их применения - архитектура. Мы вычертили прекрасные исторические фасады с применением геометрических построений, убедились в нужности и актуальности таких построений. В дальнейшей своей учебе и в работе обязательно будем применять такие красивые и гармоничные геометрические построения, какими можно показать любую сложную криволинейную форму.

Заключение. Мы проанализировали архитектурные постройки разных эпох и пришли к выводу, что почти все они содержат сопряжения: прямого угла, острого или тупого углов, параллельных прямых и даже внутренне и внешне сопряжение дуг окружностей, а также лекальные кривые и другие геометрические построения.

Геометрические построения всегда применялись и будут применяться в архитектуре, это доказывают исторические и современные архитектурные сооружения. Проектировать можно всевозможные криволинейные формы, поэтому нам как будущим архитекторам обязательно предстоит использовать их в своей профессиональной деятельности. Любое знание полезно для человека. Чем больше мы изучаем, тем больше можем сделать полезного и интересного для себя и окружающих.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Рунге В.Ф. История дизайна, науки и техники. Книга 1. - М.: Изд.-во «Архитектура С», 2006.

2. Архитектура.

URL: <http://www.apxu.ru/article/apxu/main.htm>

3. История архитектуры. URL http://ru.wikipedia.org/wiki/История_архитектуры.

ОСОБЕННОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ФИРМЕННОГО ЗНАКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИЗОБРАЖЕНИЙ РАСТЕНИЙ

*КАРАБАТОВА О.О.,
руководитель – Ковалева Л.А.*

Многопрофильный колледж ИСТиС ФГАОУ ВО
«ЮУрГУ (НИУ)»

В современном мире реклама играет ведущую роль. Человек большую часть информации воспринимает с помощью зрительного контакта, рассматривая: фотографии, картинки или рисунки. Создание фирменного знака представляет собой уникальный графический символ, являющийся, одним из главных атрибутов визуализации индивидуального образа бренда в глазах потребителя. Он дает возможность покупателям безошибочно выделять интересующий товар среди массы аналогичной продукции, зачастую способствуя принятию положительного решения. Самой действенной является реклама продукции с изображением фирменного знака. Она считается одним из универсальных методов контакта с определенной целевой аудиторией.

Фирменный знак - уникальный идентификационный графический элемент. Чаще всего термин фирменный знак приписывают понятиям логотип либо товарный знак, однако данное суждение является ошибочным.

Товарный знак – зарегистрированный элемент, который обладает юридической силой, это может быть логотип, фирменный знак или их совокупность [2. С. 38]. Логотип – оригинальное графическое начертание названия. Фирменный знак – графический элемент, который обладает дополнительной информацией о компании и усиливает влияние логотипа. В основном фирменный знак и логотип используются в тандеме, только так они могут, целесообразно, применяться и по отдельности как независимые составляющие.

Из вышеприведенных фактов можно сделать вывод, что логотип и фирменный знак не могут являться одним и тем же. Непосредственно по этой причине в дополнение к логотипу используют фирменный знак, он как бы является вспомогательным компонентом, который усиливает эффект логотипа и представляет дополнительную информацию о компании. Красивый фирменный знак повышает настроение потребителей и является предметом неустанной работы дизайнеров.

Как известно, фирменный знак считают одним из главных атрибутов каждой компании. Он служит для отражения продукции и услуг предоставляемые фирмой. Многие считают его неприметной картинкой, но они даже не представляют, как долго ломают голову дизайнеры над разработкой правильной эмблемы. А ведь оказывается, что очень часто под созданием кроется целая история. С первого взгляда человек должен уловить самое главное и осознать, о чем идет речь. Вследствие этого фирменный знак, как и реклама, должен отличаться броскостью и краткостью [3.С. 109].

Модельер Джанни Версаче тщательно продумывал информационную нагрузку будущего знака, связанную с персонажами древнегреческих легенд. Перечитывая интересную и печальную историю про медузу горгону, Версаче собственноручно нарисовал голову медузы, обвитую змеями вместо волос. Избранный дизайнером в качестве автографа для своих произведений, стала своеобразным мистическим знаком, которому негласно приписывались магические свойства. По легенде, кто посмотрит в глаза горгоны, ожидала печальная участь, бедняга мгновенно превращался в каменное изваяние. Но оторвать взгляд от прекрасного женского лица не удавалось никому. Только молодой герой Персей, хитростью и умом справился с

Горгоной, и смог отрубить ей голову. Даже после смерти, ее голова не утратила свои губительные способности превращать в камень все живое, Персей, знал этот секрет и забрал голову с собой.

Фирма Chanel. Две переплетенные друг с другом буквы «С» узнает каждый. Данный знак впервые увидел свет в 1925 году, он был изображен на баночке известнейшего аромата Chanel №5. После чего вся продукция торгового дома стала использовать этот логотип. Существуют две версии создания этого логотипа. По одному из них, Михаил Врубель изобразил в 1886 году две переплетенные подковы, которые потом и стали логотипом бренда. Некоторые считают, что две подковы – это знак успеха и удачи. Тем не менее, многие верят в то, что данный фирменный знак – первые буквы основательницы бренда, великой CocoChanel.

Таким образом, можно сделать вывод, о том, что фирменный знак является дополнительным графическим идентификатором фирмы, призванный усилить воздействие логотипа или же передать дополнительную информацию, что в конечном счете должно улучшить эффект данной компании, среди ей подобных. Так же он позволяет экономить время потребителя, упрощает процесс совершения покупки или потребления услуг и вызывает положительные эмоции, ассоциирующиеся с именем и образом бренда.

Цвет используют как элемент имиджа. Человек ориентируется по цвету, так у каждого есть цветовая память, которой не нужны пояснения и не нужен текст. Поэтому уже с первых дней создания необходимо определиться с цветовой гаммой фирменного знака, он считается центральным элементом фирменного стиля. Так как в основном большинство людей полагаются на свои ощущения, а не на разум.

Функции цвета в любой рекламе не ограничиваются только украшением. Следует принимать во внимание, то, что фирменный знак будет воспроизводиться при печати на принтере, при передаче информации по электронной почте, на экране компьютера, на газетной бумаге, на ксероксе низкого качества и так далее. Данный символ обязан являться контрастным, без сложных цветовых оттенков, хорошо читаться как в цветном, так и в черно-белом исполнении. Каждый из цветов имеет свое значение, и хорош в той или иной ситуации главное использовать правильно. Для того чтобы знак стал универсальным на разных носителях, он не должен содержать сложных элементов. Основных

распространенные цвета в брэндинге такие, как: красный, желтый, синий, зеленый и производные от них: оранжевый и фиолетовый. Также необходимо разобраться в особенностях использования черного и белого цвета.

Красный символизирует силу и величие, использовать его при создании не всегда уместно, поскольку этот цвет возбуждает нервную систему и играет широким диапазоном чувств: от любви и страсти к страху и агрессии. Прежде всего, намерены склонить клиентов к решительным действиям и вызвать у них сильные ассоциации, а риск усилить ненужные эмоции вас не пугает, то разрисовать свой логотип в красный – правильное решение.

Желтый цвет тепла, веселья, оптимизма и креатива. Он способен вызывать множество приятных эмоций, что порой может утомлять. Он также мотивирует к действию, но в отличии от красного, желтый создает впечатление праздника и ассоциируется с детством без каких-либо намеков на агрессию или страсть. Вызывает у клиентов чувство беззаботной радости. Этот солнечный цвет можно использовать с уверенностью на своем логотипе.

Синий (голубой) цвет входит в группу «холодных цветов», но никого отношения к температурам не имеет. Синий считается цветом воды и неба, действительно способен охладить пыл, успокоить и сконцентрировать на работе. Используя синий цвет, бессмысленно ожидать каких-то спонтанных действий от клиентов, но, добившись доверия раз, то удержите на долгое время.

Оранжевый, располагается между красным и желтым не только в спектре цветовой гаммы, он так же является средним между этими цветами в плане психологического влияния. Соединив два, заряженных энергией цвета, в результате ничего нового не получится, но, не смотря на огненность, намного мягче, спокойнее. Он создает впечатление домашнего.

Зеленый цвет, как синтез свежести и природы со спортом и здоровым образом жизни, стимулирует одновременно и к спокойствию, и к активной деятельности. Это сочетание достаточно сбалансированное, поэтому перенасыщает эмоциями. Поэтому, чтобы не нагружать логотип избытком дополнительных функций, то стоит остановить свой выбор на зеленом цвете.

Фиолетовый, цвет аристократии и королевской власти, духовности и волшебства. Подобно красному, фиолетовый вызывает ассоциации с силой и величием и действует при этом намного благороднее и спокойнее. Фиолетовый, как и синий, считается холодным цветом. При использовании в рекламе цвет символизирует успех, мудрость и уверенность,

способен вызвать уважение у клиентов.

Черный цвет используют компании, которые гордятся классической изысканностью. Особенно хорошо черный используют для дорогих товаров. Используя данный цвет в рекламе, он будет символизировать престиж, ценность и изысканность.

Белый символизируется непорочность (подвенечное платье) и чистоту (халат врача). Белый пользуется популярностью у многих брендов связанных с детьми и медицинским обслуживанием.

Проведенные исследования позволяют сделать вывод о том, что цвет является фактором привлечения внимания к рекламируемому товару или услуге, это особенно эффективно использовать в рекламе. Цвета должны быть контрастны по отношению друг к другу и к фону, в противном случае если использовать большое количество цветов и оттенков, то такой фирменный знак будет раздражать потребителя. Он должен оставаться в памяти потенциальных клиентов. Знак является неотъемлемой частью любых рекламных материалов компании. Он проставляется в печатных объявлениях, листовках, проспектах, каталогах, буклетах, наружной рекламе. Хорошие рекламные ролики снимаются так, чтобы были видны знаки, нанесенные на товары и упаковку

При разработке фирменного знака была выбрана продукция компании Essens, которая отвечает всем правилам и нормам Евросоюза. Духи Essens производятся в соответствии с технологическими нормами, которые обеспечивают высшее качество. Фирма создает парфюмерную продукцию для девушек, которые хотят выглядеть привлекательно. Целевая аудитория – средний класс и ниже среднего класса. Возрастная категория от 18 до 40 лет.

Требования к разработке фирменного знака максимально соответствовать заявленным требованиям, специалисты должны учитывать следующие правила [1. С. 38]:

1. Общая разработка фирменного стиля изначально подразумевает создание индивидуального знака, поэтому важно придерживаться единого корпоративного дизайна организации (бренда).

2. Фирменный знак должен отражать деятельность компании, особенности выпускаемых товаров, оказываемых услуг. Это выполняется для того, чтобы создать индивидуальный изобразительный символ, который впоследствии станет частью визуального образа компании.

3. Провести анализ и изучение ближайших конкурентов, выявление сильных и слабых сторон их атрибутики.

4. Создаваемый знак должен ассоциироваться с определенными качествами, например, со здоровьем, благополучием, удачей, надежностью и так далее, в зависимости от того, на какую аудиторию он рассчитан.

5. Для того, чтобы разрабатываемый фирменный знак был наиболее эффективным, успешным, необходимо определить основные целевые группы, их территориальную принадлежность, возрастную категорию, круг интересов, жизненные приоритеты и прочее.

6. Выявить приоритетные каналы распространения продукции или услуг, то есть, понять, в какой рыночной нише, где и как именно будет продвигаться бренд.

При создании эскиза фирменного знака нужно учесть, что размер. Размер у знака может меняться в зависимости от того, на что он будет использоваться. Если фирменный знак создавать со сложными элементами в маленьком виде, то при печати он превратится в пятно, каким бы хорошим ни было качество печати. Следовательно, формы знака должны быть по возможности простыми, без подробных мелких элементов. И наоборот, если фирменный знак может оказаться слишком простым, оказавшись на вывеске магазина, в таком случае различные узоры или прочие подробные детали необходимы. Для создания эскиза потребуются бумага, карандаш и лайнер. Выполнив эскиз на бумаге, выбираем черно-белую тематику для стилового решения фирменного знака. Деятельность компании связана с элитной парфюмерией, в данном случае имеет смысл задействовать черный и белый цвет. Эти цветом являются нейтральными, именно поэтому следует использовать краски этих цветов. Упаковку полностью окрашиваем в черный цвет и фирменный знак на нее наносим белого цвета, а на флакон духов наносим знак черным цветом. Перед началом создания фирменного знака для компании Essense, была выбрана черно-белая тематика. Черный цвет в данном случае используется чтобы подчеркнуть привлекательность и превосходство, является символом богатства и власти. Белый – символ чистоты, невинности, справедливости. Его выбирают люди, которые хотят реализовать себя и предлагают новые идеи. Так же для проектирования фирменного знака были

использованы изображения растений, чтобы подчеркнуть натуральный состав духов. Благодаря этому, натуральные духи не только украшают в глазах окружающих, но и лечат ароматерапией. Фирменный знак наносим на флакон парфюма и упаковку.

В современном мире человек постоянно сталкивается с большим количеством рекламой продукции. Один из аспектов удачного закрепления на рынке и в памяти человека, является фирменный знак, который вызывает доверие у потребителей. Так же фирменный знак может выгодно выделить данную компанию среди конкурентов. Фирменный знак предоставляет фирме возможность получения прибыли и появления постоянных клиентов, на которых основано долгосрочное процветание фирмы.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Дэвид, Э. Логотип и фирменный стиль. Руководство дизайнера [Текст] / Э. Дэвид–СПб. : Питер, 2016. – 224 с.
2. Курушин, В.Д. Дизайн и реклама: от теории к практике [Текст] / В.Д. Курушин – М. : ДМК Пресс, 2017. – 308 с.
3. Овчинникова, Р.Ю. Дизайн в рекламе. Основы графического проектирования [Текст] / Р.Ю. Овчинникова– М.: Юнити-Дана, 2014. – 271 с.
4. Цой, В.В. [Электронный ресурс]. / В.В. Цой //Современные тенденции в ребрендинге графического образа компаний. 2014. – №5 (166).– Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/sovremennye-tendentsii-v-rebrendinge-graficheskogo-obraza-kompanii> (дата обращения: 23.01.2019).

БРАЗИЛЬСКАЯ КУХНЯ НА УРАЛЕ

*БРАВН К.С., МОИСЕЕВА В.А.,
руководители – Климпуш М.Н., Наглер Е.В.*

ГБПОУ «Челябинский государственный колледж
индустрии питания и торговли»

Про бразильскую кухню мы узнали из книги Жоржи Амаду «Дона Флор и два ее мужа». Литература Латинской Америки мало известна в России; наиболее известны имена Пауло Коэльо и Жоржи Амаду.

В прозе Амаду нас привлекла необычная художественная манера писателя – соединять различные жанры: газетные репортажи, песни,

сказки и даже рецепты. В повествовании о доне Флор включены подробные рецепты баианских блюд – на равных правах с переживаниями чувствительной вдовы, чей муж внезапно скончался во время карнавала, а затем, будучи призрак, являлся к ней из-за ее сильной любви.

В Челябинске бразильская кухня не распространена, так как очень отличается климат и исходные продукты питания. Между тем эта кухня считается самой изысканной в Латинской Америке. Здесь есть и острота и пряность блюд индейских аборигенов, и изысканность и тонкость португальских и французских кулинарных традиций.

Особенности традиционной кухни Бразилии.

Климатические особенности и выгодное географическое положение способствует развитию сельского хозяйства и разнообразию блюд в меню местных жителей. Бразильцы едят в большом количестве мясо – свинину, утку, курицу и цыплят, а также говядину; широк выбор блюд из морепродуктов. Источниками углеводов служат овощи, фрукты и злаки, выращиваемые в изобилии. Жоржи Амаду родился, вырос и посвятил свой талант Баие – бразильскому штату на северо-востоке страны.

Баианская кухня – одна из важных составных частей афро-бразильской народной культуры. Известный этнограф Жилберто Фрейре указывал на то,

что негритянские блюда, введенные рабынями-кухарками в рацион белых колонизаторов, помогли португальцам адаптироваться к условиям тропиков. Жоржи Амаду обращает внимание на духовный аспект проблемы – на отношение народного сознания к наслаждению от еды. Народное сознание не только не стыдится этого наслаждения, но, наоборот, обожествляет его, включая в ритуал. Еда священна, она входит в праздник вместе с музыкой, песней, диковинными движениями танца.

Прочитав роман Жоржи Амаду «Дона Флор и два ее мужа», мы выделили рецепты, отметили продукты и способ приготовления блюд. И поняли, что некоторые блюда нельзя приготовить, так как невозможно найти специфические ингредиенты, поэтому решили провести взаимозаменяемость.

Например, заменить крабов на креветки; пальмовое масло – на любое другое растительное масло.

Первым блюдом, которое нас заинтересовало, стала мокека из крабов.

Но так как крабы очень дорогие и в свежем виде появляются на прилавках только сезонно, мы заменили их на креветки.

Доны Флор так учит готовить это блюдо: «Ингредиенты (на 8 персон): чашка кокосового молока, не разбавленного водой, чашка пальмового масла, килограмм крабов. Для соуса: три дольки чеснока, соль по вкусу, сок лимона,

кориандр, петрушка, головка зеленого лука и две репчатого, полчашки сладкого уксуса, перец, полкило помидоров, потом еще четыре помидора, луковица, перец. Натрите на терке пару луковиц, разотрите чеснок в ступке: лук и чеснок вовсе не распространяют зловония, это самые душистые овощи. Нарезьте мелко кориандр, петрушку, несколько помидоров, головку зеленого лука и положите половину перца. Смешайте все с оливковым маслом и пока оставьте этот ароматный соус. Промойте крабов целиком в лимонной воде, промойте хорошенько: так, чтобы удалить грязь, но не лишить их запаха моря. Теперь опускайте их в соус, потом кладите на сковороду. Остатки соуса осторожно вылейте на крабов, потому что блюдо очень деликатное. Выберите четыре лучших помидора, возьмите перец, луковицу, нарежьте все это кружочками и красиво уложите на блюде. Крабы должны пролежать часа два на сковороде и как следует пропитаться соусом.

Затем поставьте сковороду на огонь. Когда крабы будут почти готовы, добавьте кокосового молока, и уже перед тем как снять их с огня, полейте пальмовым маслом. Это самое изысканное, самое сложное блюдо; та, что сумеет его приготовить, может по праву считать себя отличной кухаркой».

Используя взаимозаменяемость продуктов, мы приготовили это блюдо и составили технико-технологическую карту.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА Мокека из креветок

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Мокека из креветок», отработанное в лаборатории ЧГКИПиТ.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления мокеки из креветок, используют следующее сырье:

Креветки	ГОСТ 20845-2002
Помидоры	ГОСТ 1725-85
Сладкий уксус	ГОСТ 32097-2013
Чеснок	ГОСТ Р55909-2013
Сок лимона	ГОСТ 18193-72
Кориандр	ГОСТ 29055-91
Петрушка зелень	ГОСТ 34212-2017
Перец чили	ГОСТ 34269-2017
Лук репчатый	ГОСТ 3436-2017
Масло растительное	ГОСТ 5480-59
Кокосовое молоко	ГОСТ Р51917-2002
Соль	ГОСТ Р51574-2000

2.2. Сырье, используемое для приготовления мокеки из креветок, соответствует требованиям нормативной документации, имеет сертификат и удостоверение качества.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г
Креветки	130	90
Помидоры	175,5	150
Сладкий уксус	5	5
Чеснок	5,5	5
Сок лимона	26,5	10
Кориандр	0,5	0,5
Петрушка зелень	28	25
Перец чили	0,5	0,5
Лук репчатый	19	15
Масса готовых креветок	-	45,6
Масло растительное	10	10
Кокосовое молоко	35	35
Соль	2	2
Выход	-	275

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Мокека из креветок» производится в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2016 года.

4.2. Луковицу, чеснок, петрушку, помидоры, зеленый лук мелко нарезают, добавляют соль, кориандр, перец чили, оливковое масло и настаивают 30 минут. Затем креветки опускают в полученный соус и ещё выдерживают 30 минут. Замаринованные креветки выкладывают на

разогретую сковороду, смазанную растительным маслом, слегка обжаривают, добавляют оставшийся маринад и тушат 2 минуты. В конце приготовления в мокеку выливают кокосовое молоко и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

5.1. Блюдо «Мокека из креветок» выкладывают на порезанные кольцами свежие помидоры и репчатый лук; сверху поливают соусом от тушения.

5.2. Температура подачи блюда – не менее 65 градусов С.

5.3. Срок реализации блюда «Мокека из креветок» при хранении на мармите – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – креветки сохранили форму

Консистенция – креветки упругие, овощи сочные

Цвет – розово-красный

Запах – сливочно-пряный, кисловатый

Вкус – в меру соленый, креветочно-сливочный, кисловатый

6.2. Микробиологические показатели:

Количество в 1г продукта не более, г	
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы КОЕ	1,1
<i>Не допускается в массе продукта, г</i>	
Бактерии группы кишечных палочек	0,01
Каугулазо положительные стафилококки	1
Proteus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 275 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
19,415	10,71	8,86	209

Ответственный за оформление ТТК в ЧГКИПиТ

В.А. Моисеева; К.С. Браун

Приготовив блюдо «Мокека из креветок» мы решили закончить ужин десертом «Киндин». Но так как в книге этот рецепт не расписан, мы

нашли его в интернете, приготовили и составили технико-технологическую карту.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА Киндин

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на кондитерское изделие «Киндин», отработанное в лаборатории ЧГКИПиТ.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления кондитерского изделия «Киндин» используют следующее сырье:

Маргарин сливочный	ГОСТ 32188-2013
Яйца куриные	ГОСТ 3036-2013
Сахар-песок	ГОСТ 33222-2015
Кокосовая стружка	ГОСТ 34268-2017

2.2. Сырье, используемое для приготовления кондитерского изделия «Киндин», соответствует требованиям нормативной документации, имеет сертификат и удостоверение качества.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья	
		На 4 шт. готовых изделий, г	Массовая доля сухих веществ, г
Маргарин столовый	84	125	105
Желтки яичные	46	160	74
Сахар-песок	99,85	100	99
Кокосовая стружка	83	100	83
Итого сырья	-	485	-
Выход готовой продукции	-	400	361
Влажность 25,56%			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству кондитерского изделия «Киндин» производится в соответствии со Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 2016 года.

4.2.1. Кокосовую стружку смешивают с сахаром-песком, добавляют растопленный сливочный маргарин. Перемешивают, настаивают 3 часа. После настаивания в эту же посуду добавляют 10 желтков, процеженные через сито. Полученное «тесто» перемешивают и заливают в порционные формочки, предварительно смазанные маслом и слегка присыпанные сахаром. Выпекают в пароконвектомате при температуре 180 градусов 30 минут на водяной бане. После выпекания охлаждают и вынимают из формы.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

5.1. Кондитерское изделие «Киндин» выкладывают на середину порционной тарелки, у основания десерта по кругу отсаживают бортик из взбитых сливок и посыпают кокосовой стружкой.

5.2. Температура подачи блюда – не менее 12 С.

5.3. Срок реализации кондитерского изделия «Киндин» – не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:
Внешний вид – десерт сохранил округлую форму

Консистенция – основа мягкая, борт воздушный

Цвет – желтый

Запах – кокосовый

Вкус – в меру сладкий, кокосовый

6.2. Микробиологические показатели:

Количество в 1г продукта не более, г	
Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы КОЕ	1,1
Не допускается в массе продукта, г	
Бактерии группы кишечных палочек	0,01
Каугулазо положительные стафилококки	1
Proteus	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	25

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход 400 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
55,095	186,395	108,09	2330

Ответственный за оформление ТТК в ЧГКИПиТ:

В.А. Моисеева; К.С. Браун

Бразилия – яркая самобытная страна. Туристические маршруты туда достаточно дороги, но, приготовив эти баиянские блюда, вы устроите маленькую Бразилию у себя дома. И пусть вы «почувствуете, как загорается заря над морем». Так завершала свое письмо автору главная героиня романа – Флорипедес Пайва Мадуреира дона Флор дос Гимараэнс».

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
2. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию.
3. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями 2016 года.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост. : А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К. : Арий, 2016. – 680 с.:ил.
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: Для предприятий общественного питания / Составитель доктор экономических наук А.В. Павлов. – СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296 с.
7. Сборник химического состава пищевых продуктов: Под редакцией член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМ, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 236 с.
8. <http://fb.ru/> История Бразилии: интересные факты и ключевые события
9. <http://lib.ru/INPROZ/AMADU/> Книги Жоржи Амаду

РАЗВИТИЕ ПРОМЫШЛЕННОГО ТУРИЗМА В ЗЛАТОУСТЕ

*ЗЕЛЕНЦОВ Д.В.,
руководитель - Гарифуллина Н.Л.*

ГБПОУ «Златоустовский индустриальный
колледж им. П.П.Аносова»

Видов туризма существует огромное множество. Каждый человек сам выбирает, как ему отдыхать и каким видом туризма заняться, полагаясь на свой вкус. Одни выбирают палатки, море, пляж. Для других отдыхом становится пятизвездочный отель, бассейн и услужливый персонал. Третьи предпочитают походы с

рюкзак, горы, ветер и снег. Особый интерес вызывают путешествия, позволяющие не только быть просто зрителем, но и в какой-то мере соучастником. Удовлетворению подобных запросов туристов в полной мере отвечает промышленный туризм, позволяющий посещать производства, фабрики и заводы, изучать и, даже, участвовать в производстве товаров.

В Российской Федерации этот вид туризма развит слабо и представлен лишь несколькими десятками предприятий, которые водят к себе в гости, и по этой причине рынок на сегодняшний день практически не сформирован. При этом спрос на многие объекты превышает предложение в десятки раз. Предприятия, активно развивающие промышленный туризм получают:

1. Продвижение продукции актуально для потребительского сектора. Это повышение узнаваемости и формирование лояльности к самому предприятию и его продукции. Кондитерская фабрика «Южуралкондитер» проводит экскурсии для своей основной целевой аудитории — для подростков.

2. Развитие внутреннего и въездного туризма обеспечивает альянс туристических компаний с промышленными предприятиями.

3. Способствует увеличению продаж, если при предприятии есть фирменный магазин.

4. Предусматривает увеличение прибыли у транспортных компаний, гостиниц, ресторанов, туристических кампаний.

5. Повышение имиджа города и региона, развитие отрасли туризма в целом [1].

Таким образом, под промышленным туризмом мы понимаем организованное посещение действующих предприятий города в познавательных и профессионально-деловых целях. К ним в городе Златоуст относятся: музеи корпораций, заводы, торговые, спортивные и культурные комплексы, оружейные мастерские, пищевые предприятия.

В уральском регионе базируются важнейшие производственные предприятия и конструкторские бюро, закрытые для доступа в советский период и появившиеся в последнее время. В 2017 году специалисты челябинской областной организации горно-металлургического профсоюза России подготовили Путеводитель индустриального туриста [2]. В список наиболее интересных промышленных предприятий Челябинской области вошли: «Высота 239» на ЧТПЗ, магнитогорский стан «5000» на ММК,

«Роснано», «Этерно», ЧЦЗ, аграрный комплекс «Чурилово», фабрика «Южуралкондитер». Не зря же Челябинская область претендует на звание федерального центра индустриального туризма!

Город крылатого коня с его культурным и природным потенциалом давно известен в масштабах страны и мира. С 2016 года Златоуст стал частью большого туристического кластера. На сегодня самым большим интересом у горожан и гостей города пользуются производства Гильдии мастеров оружейников; организуются экскурсии на машиностроительный завод, завод «Стройтехника», хлебокомбинат, часовой завод. Предлагаем познавательный экскурсионный маршрут, в котором сочетается промышленный и природный потенциал нашего города.

ООО «Завод «Сарайский»»	1990 год.	Россия, Челябинская область, г. Златоуст, пос. Красная горка, д. 16. https://vpress.ru	При въезде в Златоуст нельзя оставить незамеченными производственные корпуса завода «Стройтехника» – признанного лидера Российской Федерации по выпуску <u>вибропрессующего</u> оборудования для стройиндустрии, разработчика и изготовителя комплексов торговой марки «Рифей» и установок «Жондор». По всей России, а также в зарубежье дальнем и ближнем (включая Прибалтику) успешно функционирует продукция «Стройтехники», а это уже четыре с лишним тысячи единиц.
Златоустовская оружейная фабрика	16 декабря 1815 г.	г. Златоуст, пл. III Интернационала, ПК 16, http://z-o-fru/	Златоустовский музей холодного оружия был открыт в честь 200-летия фабрики. В нем происходит знакомство с историей развития и становления Златоустовского украшенного оружия и гравюры. Вниманию посетителей предложены изделия, имеющие высокую художественную и историческую ценность. У каждого есть возможность оценить масштаб коллекции, собранной в стенах музея обойти всю фабрику и собственными глазами увидеть, как рождается гравюра на стали, пообщаться с лучшими художниками исторической фабрики. В сувенирном магазине можно купить <u>златоустовские</u> ножи, кортики, сабли, шашки, а также знаменитую гравюру на стали.
Компания «АИР»	26 июля 1999 г.	г. Златоуст, ул. Таганайская, д. 204 https://zlatoust-air.ru/	Характерная особенность экскурсий по «АИР» в том, что здесь туристы не только знакомятся с процессами изготовления дамасской стали, ножей, узнают море информации о <u>златоустовской</u> гравюре на металле, но и вживую общаются с мастерами и художниками, первыми видят новые изделия, которые еще в разработке. Все желающие могут примерить на себя роль кузнеца, подмастерья, мастера-оружейника, художника-гравера и сделать своими руками изделие.
ЗАО «Смарт»	2004 г.	г. Златоуст, ул. Дворцовая, д. 5 smart74.ru	Компания «Смарт» является одним из федеральных лидеров на рынке жареных семечек в России и Казахстане. Экскурсанты могут познакомиться с передовым европейским и американским оборудованием известных на весь мир компаний. Компания предлагает продукцию марки: «Джинн», «Белочка», «Караван», «Мастер».

Популярность промышленного туризма все больше возрастает. Это происходит в связи с развитием новых технологий и появлением новых способов обмена информацией [3]. К тому же уральский регион имеет многочисленные возможности, условия, объекты для организации данного направления в туризме. Для молодежи это шанс познакомиться с промышленностью «изнутри» и оценить привлекательность технических специальностей. Возможно, такие экскурсии помогут в будущем определиться с профессией и научиться уважать труд.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Запарий В.В. Индустриальное наследие (к вопросу о понимании данной концепции в России и за рубежом) / В.В. Запарий // Экономическая история: обозрение. – Вып. 13. – М: Издательство МГУ, 2007. – С.211-212
2. Путеводитель индустриального туриста. ТОП самых популярных промышленных объектов в металлургии области. Горно-металлургический профсоюз России Челябинская областная организация. [Электронный ресурс]. URL: <https://www.gmpr74.ru/news/putevoditel-industrialnogo-turista>
3. Большикова Е.А., Чернякова В.В. Возможности и перспективы развития туризма в челябинской области // ФГБОУ ВПО «Магнитогорский Государственный технический университет им. Г. И. Носова» [Электронный ресурс]. URL: <https://scienceforum.ru/2015/article/2015016464>

ВЛИЯНИЕ ДОСТИЖЕНИЙ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ПРОГРЕССА НА СОВРЕМЕННУЮ КУЛЬТУРУ И ИСКУССТВО

ГРАДУСОВА Д.В.,
руководитель – Жукова И.Ю.

ГБПОУ «Троицкий Технологический Техникум».

На современном этапе прогресса науки и техники, в условиях внедрения новейших технологий, человек обладает уникальной способностью и возможностью на высшем уровне материализовать свое мышление и тем самым быть существом не только мыслящим, но и активно преобразующим. Именно этим научно-технический прогресс вступает в серьезную конкуренцию с другими ценностными представлениями. Глубинное и поразительное по своим следствиям развёртывание потенциала науки и техники оказывает воздействие на все стороны социальной жизни. Меняется не только содержание труда, существенные преобразования происходят и во всем строе культуры и современной цивилизации. Технологические новшества оказывают влияние на социальную структуру общества. По существу, рождается новый цивилизационный

уклад, перед нами новая закономерность нашей жизни. Прогресс современного общества нельзя представить без развития науки и техники, без внедрения технологических новшеств, но стремительное повышение роли науки и техники как фактора социальных преобразований актуализирует сложный спектр мировоззренческих, социально-этических и других проблем, тем самым тема «Влияние достижений научно-технического прогресса на современную культуру и искусство» является вполне актуальной. Исходя из этого, определена следующая цель работы: Рассмотреть влияние достижений научно-технического прогресса на культуру и искусство. Для того чтобы узнать, как отразились достижения научно-технического прогресса в культуре и искусстве, необходимо разобрать саму культуру, искусство, а также изучить понятие «научно-технический прогресс». Научно-технический прогресс – это взаимосвязанное развитие науки и техники, обуславливающее прогресс производительных сил и общества в целом.

Главный источник развития НТП заключен не в нем самом, а в сущностных силах человека.

Необходимость НТП обусловлена не нуждами самой техники и технологии, она заложена в природе человека, в сущности человеческого существования. Именно люди, развивая производительные силы и меняясь под их давлением, определяют, в конечном счете, основные принципы и направления НТП.

Если обратиться к истории, то исторически цивилизация возникла на Земле на основе преобразующей деятельности человека и общества. Именно преобразование среды, природы, самого человека и человеческого общества лежит также в основе развития культуры и цивилизации. Наука и техника глубоко проникли во все сферы жизнедеятельности человека, повлияли на его взаимоотношения с природой, дали ему новые приемы и способы производства, сказались на уровне и стиле жизни.

Наращивание научно-технологического потенциала происходит в силу непрерывного развития научно-технического прогресса (НТП). Он выступает как важнейшее средство решения социально-экономических задач, таких как улучшение условий труда, повышение его содержательности, охрана окружающей среды, а в конечном счете - повышение благосостояния

народа. Научно-технический прогресс проявляется в двух взаимосвязанных и взаимозависимых формах — эволюционной и революционной. Эволюционная форма научно-технического прогресса характеризуется постепенным, непрерывным усовершенствованием традиционных технических средств и технологий, накоплением этих усовершенствований. Такой процесс может длиться достаточно долго и обеспечивать, особенно на начальных его этапах, существенные экономические результаты.

На определенном этапе происходит накопление технических совершенствований. С одной стороны, они уже недостаточно эффективны, с другой - создают необходимую базу для коренных, принципиальных преобразований производительных сил, что обеспечивает достижение качественно нового, более высокой производительности общественного труда. Возникает революционная ситуация. Современная научно-техническая революция базируется на достижениях науки и техники. Она характеризуется использованием новых источников энергии, широким применением электроники, разработкой и применением принципиально новых технологических процессов, прогрессивных материалов с заранее заданными свойствами. Все это, в свою очередь, обеспечивает быстрое развитие отраслей, определяющих техническое перевооружение народного хозяйства. Таким образом проявляется обратное влияние научно-технической революции на ускорение научно-технического прогресса. В этом взаимосвязь и взаимозависимость научно-технического прогресса и научно-технической революции.

Научно-технический прогресс играет определяющую роль в развитии и интенсификации промышленного производства. Он охватывает все звенья процесса, включающего фундаментальные, теоретические исследования, прикладные изыскания, конструкторско-технологические разработки, создание образцов новой техники, ее освоение и промышленное производство, а также внедрение новой техники в народное хозяйство. Происходит обновление материально-технической базы промышленности, растет производительность труда, повышается эффективность производства. Исследования показывают, что в течение ряда лет снижение затрат на производство промышленной

продукции в среднем на 2/3 обеспечивалось за счет мероприятий научно-технического прогресса.

Культура, как средство и одновременно цель, является поприщем, где проявляются важные качества человека. Человек, ориентированный преимущественно на обладание, рассматривает познание как «приобретение». С его точки зрения, ценность познания зависит от ценности предмета, которым он овладевает. Познание есть понимание в широком смысле — понимание предмета, природы, жизни. А понимание предполагает вслушивание, внимание к предмету. Поскольку познание предполагает понимание и диалог, постольку оно выражает сущность человека; подлинная познавательная деятельность способствует гуманизации человека. Получается, что НТП благотворно может влиять на культуру в целом, на её дальнейшее развитие. НТР порождает новые виды искусства, делает произведения искусства доступнее для людей. Но успехи НТР вызывают у ее творцов чувство превосходства над искусством. Тем более что в искусстве подобного прогресса нет, по сравнению с НТР оно кажется малоподвижным. Кроме того, современные формы искусства во многом зависят от техники. Но именно в этом постоянстве воплощен внутренний мир человека с нетленными ценностями и душевными привязанностями. Искусство реагирует на изменение жизни и вбирает в себя явления современности. НТР увеличивает меру материальных потребностей человека, искусство же увеличивает меру его внутренних потребностей. Очевидно, что искусство должно не расцветивать НТР, а помочь осознать ее не как самоцель, а как средство.

Невзирая на разные представления, научно-технический прогресс остается ведущим фактором культурного развития, влияет на социальную жизнь, духовную культуру. Он нужен умственный парадокс общества новейшей культурной эры. А одной из важных задач цивилизованного общества остается организация развития жизни таким образом, чтобы любая стадия прогресса сопровождалась определенными, полезными для социума культурными, моральными, умственными приобретениями. В технократический склад ума нужно вдохнуть гуманитарное мироощущение.

Научно-технический прогресс - это непростой культурный комплекс с новыми в

истории населения земли познавательными, философскими, этическими неувязками, которые могут по-разному оказывать влияние на социокультурную жизнь. Невзирая на быстрое вторжение, прогресс не мог не поменять природной среды, но естественная природа человека, - то, что в ней заложено, - осталась, сохранилась. Человек должен оставаться человеком во всех обстоятельствах, личностью с высочайшей чувственной и интеллектуальной активностью, способной к умственному самовыражению в проблемных ситуациях. Но нельзя опровергать, что научно-технический прогресс воздействовал, изменил образ жизни человека и всего общества, его внутренний мир. Культура общения с машиной не должна отбирать у человека действительность, которую только он способен принимать, и которая недостижима «машинному времени». Человек несет моральную ответственность за открытия науки и улучшение техники. Он должен уметь навести эти блага цивилизации в мирное русло, на благоденствие и развитие, не прибегая к злости. В критериях научно-технического прогресса от человека требуется не только лишь образованность, но и высочайшая культура отношений с техникой. Научно-технический прогресс, являясь частью культурного процесса, почти во всем определяет его содержание, направление, приводит к суровым социальным коллизиям, к принципиально новым формам отношений человека в обществе. НТР порождает новые виды искусства, делает произведения искусства доступнее для людей. Но успехи НТР вызывают у ее творцов чувство превосходства над искусством. Тем более что в искусстве подобного прогресса нет, по сравнению с НТР оно кажется малоподвижным. Кроме того, современные формы искусства во многом зависят от техники. Но именно в этом постоянстве воплощен внутренний мир человека с нетленными ценностями и душевными привязанностями. Искусство реагирует на изменение жизни и вбирает в себя явления современности. НТР увеличивает меру материальных потребностей человека, искусство же увеличивает меру его внутренних потребностей. Очевидно, что искусство должно не расцветивать НТР, а помочь осознать ее не как самоцель, а как средство.

Здоровое общество все открытия, познания должно использовать для совершенствования собственного существования, обогащения

умственной сферы, для самосохранения и саморазвития, для сотворения культурных ценностей, которые облагораживают людские возможности, расширяют духовные горизонты личности. «Цивилизованное общество благодаря научно-техническому прогрессу обеспечивает социальную защиту человека, если сохраняется общечеловеческая иерархия ценностей, где высшей целью является гражданин с его внутренним миром».

Всякое познание действительности - в той или иной степени ее моделирование. Современные машины способны не только моделировать окружающую действительность, но и в определенной мере ее интерпретировать. Сторонники машинного творчества утверждают - если машина способна создать произведение, которое будет восприниматься людьми, как искусство, то уже не существенно, каким путем достигнут этот эффект. Наука не терпит никаких запретов, кроме тех, которые наложены самой природой. Человек не способен выдумать ничего, что не было бы комбинацией уже существующих в природе элементов. Применительно к искусству это верно лишь наполовину. В искусстве все решает не состав, а контекст, взаимодействие. Машина способна создать произведение, отвечающее всем заложенным требованиям, но это произведение не будет нести никакой идеи. Без человека творчество превращается в имитацию, подражание существующему. Образ индивидуален и неповторим, он не конструируется, а рождается, в нем концентрируется опыт всего человечества, преломленный через индивидуальный опыт сознания, через особенности характера и темперамента личности. Если в будущем машина обретет личность, она сможет творить. Жизненность любого творческого метода может быть подтверждена только одним способом - созданием шедевров. Только шедевры заставляют человека пересмотреть свои эстетические принципы. Версификация ничего не доказывает, это лишь пережевывание уже существующих шедевров. И поэтому новое произведение, созданное в стиле какого-то старого мастера, может вызвать лишь поверхностный интерес.

Подводя итог, мы видим, как НТП отразилось на достижениях в культуре и искусстве, как положительно, так и отрицательно в некоторой степени. Исходя из

вышеперечисленного материала видно, что искусственный интеллект может быть лишь в роли инструмента художника. Машина существенно облегчает работу творца, сводя к минимуму рутину в его деятельности, дает новые возможности. Возникают новые формы искусства, обязанные своим появлением НТР, но творческая инициатива остается за человеком!

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бердяев А.Н. Человек и машина // Вопросы философии. 2016. № 2
2. Касьянов В.В. К вопросу о влиянии НТР на личность и социум // Общество: социология, психология, педагогика. 2014. № 1-2.
3. Сорокин П. Человек. Цивилизация. Общество. М., 2015.

ФОТОГРАФИЯ: ВЧЕРА СЕГОДНЯ, ЗАВТРА

*ЕРМАКОВА М.Д.,
руководитель – Шивцова Е.А.*

ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж им. В.П. Омельченко»

Я обучаюсь в Магнитогорском технологическом колледже имени В.П. Омельченко по специальности «Техника и искусство фотографии». Однажды я задумалась о том, когда появилась фотография и как она совершенствовалась с развитием научно-технического прогресса. Актуальным стало изучение ее истории и анализ процесса развития.

Первым прототипом сегодняшней фотокамеры и одним из открытых оптических явлений была камера-обскура. Она представляет из себя светонепроницаемую коробку с отверстием в одной из стенок. Лучи света, проходящие через отверстие, передавали перевёрнутое изображение предметов, находящихся снаружи, на противоположную стенку камеры. Но это открытие еще не означало само изобретение фотографии, так как получаемое изображение необходимо было зафиксировать.

Одним из изобретателей так называемого эффекта светочувствительности был известный политический деятель граф Алексей Бестужев-Рюмин. Он заметил, что раствор солей железа может менять свой изначальный цвет под воздействием света. Примерно тогда же Иоганн Генрих Шульце обнаружил, что смесь мела и азотной кислоты с небольшим количеством растворенного серебра темнеет при попадании

света, при этом раствор, находящийся в темноте, совершенно не изменяет свои первоначальные характеристики. После этого наблюдения было проведено еще несколько экспериментов, где Шульце клал на бутылку с раствором фигуры из бумаги. В итоге получался фотографический отпечаток изображения, который исчезал после попадания света на поверхность. Исследователь не придавал особого значения своему эксперименту, однако после, многие ученые продолжили наблюдение за материалами, обладавшими фотоэффектом, что и привело к изобретению фотографии

Самый первый снимок был сделан французом Жозефом Нисефором Ньепсом в 1822 году. Жозеф сфотографировал накрытый стол в своей комнате, но это изображение не дошло до нашего времени, а сохранился лишь более поздний снимок «Вид из окна» в Ле Гра. Сделан он был в 1826 году, а на его экспонирование ушло около 8 часов, так что солнце на фотографии успело пройти с востока на запад, осветив обе стороны изображённого здания. Этот снимок является первым негативным изображением, но такая длительная выдержка еще не позволяла зафиксировать даже портрет, потому что объект съёмки должен быть статичен. Но такой опыт доказал, что фиксация изображения возможна и дал толчок к исследованиям других учёных, открывших мир привычной нам фотографии.

Уже в 1839 году исследователь Жак Дагер открыл новый способ получения фотографического изображения. Его технология подразумевала покрытие фотопластинки иодидом серебра – светочувствительным слоем, который образовывался при помощи обработки парами йода. Закрепить изображение Дагеру удалось благодаря использованию паров ртути и поваренной соли. Эта технология получила название дагерротипия. Для экспонирования пластинки требовалось гораздо меньше времени (от 15 до 30 минут), качество снимка было значительно выше, а также была возможность получать позитивное фотоизображение.

Еще один способ получения фотоизображения был создан Уильямом Генри Фокс Тальботом. Он обрабатывал светочувствительный материал – бумагу, хлористым серебром. Этот способ обеспечивал неплохое качество и был пригоден для копирования, в отличие от пластинок Дагера. Сам же термин «фотография» был распространён

двумя астрономами Джоном Гершелем и Иоганном фон Мадлером в 1839 году.

Первые попытки создать уже цветной фотоснимок в 1861 году считаются за Джеймсом Максвеллом. Технология получения снимка оказалась очень сложной: съёмка проводилась тремя фотокамерами со светофильтрами красного, зелёного и синего цветов. При проецировании изображения удавалось передать действительные цвета окружения. Такая методика не подходила для широкого применения, но фотохимику Герману Вильгельму Фогелю удалось приблизить цветную фотографию к практическому использованию. Он открыл вещество, повышающее чувствительность соединений серебра к лучам света различной длины – сенсibiliзатор, состав которого был чувствителен к воздействию волн зелёного участка светового спектра.

Дальше над сенсibiliзаторами работал Фогель Адольф Митте, создавший несколько видов, которые делали фотопластинку чувствительной во всем световом спектре, и разработал первую фотокамеру, генерирующую цветное изображение. Русский фотограф Сергей Прокудин-Горской усовершенствовал этот метод, создав собственный сенсibiliзатор. Его принцип цветоделения сейчас является основой работы любого типографического оборудования, а также матрицы цифровых фотоаппаратов.

Но технология цветоделения была не единственной, применяемой для создания цветного изображения. В 1907 году братья Люмьер представили собственный способ с использованием специальных фотопластин «Автохром». Хотя этот способ и уступал в качестве другим, но был гораздо проще и доступнее. Именно технология Люмьеров оказалась наиболее «живучей» и просуществовала до 1935 года, когда компания Kodak представила метод получения цветных фотографий под названием Kodachrome, а следующим важным шагом в развитии цветного фото стала презентация системы «моментального фото» от Polaroid в 1963 году, затем – появление первых цифровых технологий фиксации изображения. А первый фотоаппарат, в котором используется 35 мм пленка, был изобретён в 1923 году. Это дало возможность получать небольшие негативы и печатать крупные изображения лишь интересующих снимков.

Спустя 2 года фотоаппараты фирмы "Leica" вышли в массовое производство.

Новая эпоха фотографии началась вместе с появлением цифровой фотографии. В цифровых камерах вместо фотоплёнки используется светочувствительная матрица – аналоговая микросхема, состоящая из светочувствительных фотодиодов, которая позволяет оцифровывать изображение и хранить его в двоичном коде. Такая технология помогла сильно облегчить процесс фотографии, автоматизируя все необходимые настройки. Кроме того, цифровая фотография позволила сделать камеры намного компактными и удачными.

Самую первую цифровую камеру представил в 1975 году инженер компании Kodak Стивен Сассун. Матрица в этом фотоаппарате имела разрешение 0,1 мега пикселя. Но возрастающий интерес общества к фотографии требовал более удобной модели и большего объёма производства и в 1988 году компания Fuji представила портативную модель цифровой фотокамеры «Fuji DS – 1P».

Сейчас современная фотография переступает через ограничения, превращаясь из обычной фотографии в искусство. В ней допустимы приёмы, находящиеся за пределами классической съёмки. Это и новейшие методы, например, компьютерная графика, и использование старых методов обработки.

Одному из толчков в развитии фотографии поспособствовал релиз компьютерной программы Photoshop в начале 90-ых годов. Разработчики из Adobe постоянно улучшают свой продукт, и в результате чего мы получили средство для модификации фотографий. Их можно, как и немного отредактировать, так и изменить до неузнаваемости. Современную художественную фотографию невозможно представить без «Фотошопа». Именно в этой программе или других её аналогах, достигается предел совершенства.

Сильнее всего современную цифровую фотографию изменило широкое распространение смартфонов. Появились интернет-сервисы Instagram и Twitter, в которые фотографии заливаются буквально одним кликом. С помощью таких сервисов можно выставить свои снимки на всеобщее обозрение. И подобных сервисов сейчас создано большое множество.

В современном мире фотография занимает значимое место. Без снимков не обходится ни один журнал и ни одна газета. Фотография

широко используется в рекламных целях. Можно не сомневаться, мы живем в мире фотографии. И это будет продолжаться ещё очень долго.

Мир постоянно меняется, и сейчас трудно представить, что когда-то люди тратили огромное количество времени на создание всего лишь одной фотографии. Технология создания снимков регулярно совершенствовалась, а камеры сейчас встраиваются почти в любые цифровые устройства, что позволяет сделать фотоснимок чем угодно. Но несмотря на это, безусловно, не каждый кадр можно отнести в разряд художественных. Современный фотохудожник выражает своё видение мира или авторский замысел посредством ракурса, умелой игры света и тени, тонкого выбора момента съёмки и других приёмов. Таким образом, в самом центре фотоискусства по-прежнему находится фотограф, а не техника. Только человек способен вложить в изображение частичку своего внутреннего мира, чтобы снимок «оброс» новыми эмоциями и раскрыл талант самого фотохудожника.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. <http://photogeos.ru/istoriya-fotografii>
2. <http://reading.com.ua/fotografiya/istoriya-fotografii-kak-ranshe-delali-fotografii>
3. <https://ru.wikipedia.org/wiki/Фотография>
4. https://otherreferats.allbest.ru/culture/00151067_0.html
5. https://www.takefoto.ru/articles/raznoe/284_istoriya_razvitiya_fotografii
6. <http://fotografiya.info/?p=840>
7. <http://fotografiya.info/?p=1014>
8. <http://www.fotokomok.ru/istoriya-razvitiya-fotografii-kak-iskusstva/>

НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ПРОГРЕСС И МУЗЫКАЛЬНАЯ ИНДУСТРИЯ

*ЧЕРНУШКИН В.А.,
руководитель - Набиева Т.А.*

Нязепетровский филиал ГБПОУ «Каслинский
промышленно-гуманитарный техникум»

Глубинное и поразительное по своим следствиям развертывание потенциала науки и техники оказывает воздействие на все стороны социальной жизни. Бурный XX век не оставил в стороне культуру и искусство. На протяжении многих веков искусство и наука постоянно взаимодействовали. В одних сферах искусство

оказывало воздействие на технологию и производство, в других – новые технологии инициировали изменения в различных видах искусства.

В музыкальной сфере такие изменения произошли в XX в., когда новые технологии многократно увеличили сбыт музыкальной продукции и существенно усилили влияние на формирование вкусов и предпочтений аудитории. Взаимодействие музыки и науки продолжают оставаться динамичными, поскольку являются необходимыми сферами в жизни многих людей.

Достаточно длительный период предистории музыкальной индустрии, в ее современном значении, начался еще в Древнем Египте, когда музыканты, танцоры стали воспринимать свое искусство как профессию. Многие из традиций того времени (публичные представления, застолья, сопровождавшиеся выступлениями танцоров, певцов) перенеслись в эпоху средневековья, где, начиная с XIV в. привычным явлением стали бродячие музыканты – менестрели, выступающие перед публикой, исполняя куплеты, баллады, танцевальную музыку.

В Эпоху Возрождения профессиональная музыка теряет черты чисто церковного искусства и приобретает светский характер, чему способствовало строительство специальных помещений для зрелищ (театров, концертных залов) и изобретение книгопечатания. В XVI в. в Европе появляются баллады-листочки – напечатанные на бумаге ноты и стихи, которые являлись первой формой контролируемого процесса распространения музыки. В дальнейшем, на долгие годы, нотно-печатная продукция становится основной формой музыкального товара. В XVII в. в Гамбурге, Венеции, Англии возникают публичные концерты, которые пришли на смену форме закрытого концерта, рассчитанного на небольшой круг влиятельных особ. В XIX в. концертная деятельность распространяется не только на серьезные музыкальные жанры, но и на развлекательные. В Европе появляются новые концертные залы (кафе-концерты, мюзик-холлы), где развлекательные программы приобретают черты театрального зрелища.

На рубеже XIX–XX вв. музыкальная индустрия сформировала определенную систему, в которую входили: концертно-гастрольная

деятельность, продажа нот и инструментов, гонорары за печатный материал и выступления.

Появление в конце XIX в. аппаратов для записи и воспроизведения звука, и, как следствие, фонографических компаний, привело к изменению структуры музыкальной индустрии. Пластинка значительно расширила аудиторию музыкальной продукции, поскольку ее, в отличие от нот, мог купить любой слушатель, не обремененный знаниями нотной грамоты. Первая джазовая пластинка, записанная в 1917 г. музыкантами ансамбля «Original Dixieland Jazz Band», разошлась огромным тиражом. Аналогично развивались события и с блюзом. Записанная в 1920 г. пластинка М. Смит, имела небывалый коммерческий успех и способствовала переходу блюза из формы негритянского искусства в сферу массовой культуры. Бурное развитие индустрии звукозаписи (в 1914 г. было продано 27 млн. пластинок, а к 1921 г. их число увеличилось до 100 млн.) способствовало перемещению центра развития музыкальной индустрии в Америку.

Технологии записи не стояли на месте. Начиная с середины 1920-х гг., на смену студийной «рупорной» записи, приходит электрическая звукозапись. В студиях появляются усилители, микрофоны, громкоговорители, которые передают звуковой сигнал от исполнителя к более совершенному звукозаписывающему устройству – рекордеру. Эти изменения совершенствуют акустические возможности и увеличивают роль продюсера в процессе звукозаписи. Новые технологии изменяют ситуацию на музыкальном рынке.

Параллельно с индустрией звукозаписи развивается радио. Регулярное радиовещание началось в 1920-е гг. Вначале, для популяризации новых технологий, на радио приглашались актеры, певцы, оркестры и это способствовало появлению огромного спроса на радиоприемники. Однако со временем ситуация резко изменилась и уже радиопередачи делают людей известными и знаменитыми. Радио стало необходимостью для огромной аудитории и конкурентом фонографической промышленности. Однако вскоре была обнаружена прямая зависимость от звучания пластинок в эфире и увеличением продаж этих пластинок в магазинах. Возникла потребность в музыкальных комментаторах (диск-жокеях), которые способствуют продвижению новых записей на рынок.

Формирование музыкальной индустрии XX в. невозможно представить без кинематографа. Раннее кино, также как и радио, было ровесником раннего джаза. Однако в отличие от радио, кино и музыка, с самого начала не были конкурентами. Во времена немого кино, кинозалы стали местом работы и совершенствования исполнительского мастерства многих джазовых пианистов, выполнявших функции тапера. В эпоху звукового кино это уже было плодотворное и полноценное сотрудничество. Кинокомпании эксплуатируют популярность джаза. Неслучайно, первый звуковой фильм «Певец джаза», вышедший на экраны в 1927 г., был, по сути, музыкальным. В 1930-1940-е гг. музыкальные фильмы становятся основным жанром в кинематографе. На экраны выходят фильмы с участием оркестров П. Уайтмена, Г. Миллера, Д. Эллингтона. Их появление на экранах способствовало увеличению продаж пластинок и стабильной концертной деятельности коллективов. Организованное концертное турне всегда являлось надежной финансовой опорой оркестров. Новый этап развития музыкальных фильмов связан с появлением рок-н-ролла. В середине 1950-х гг. огромной популярностью пользуются фильмы-концерты Б. Хейли, Ф. Домино и др. Ажиотажный спрос на рок-н-ролл способствуют появлению фильмов, сделанных «под звезду», и самым востребованным исполнителем становится Э. Пресли.

К середине XX в. базовая модель музыкальной индустрии претерпела значительные изменения по сравнению с началом века. В ней появились элементы, которые напрямую связаны с новыми технологиями. Звукозапись, кино, радио многократно расширили аудиторию музыкального бизнеса и способствовали появлению и распространению новых стилей и направлений. Они предложили публике более привлекательный товар (пластинку, кинофильм, радиопередачу) и органично вписались в те формы, которые были распространены в XIX в. (концертно-гастрольная деятельность, нотнопечатная продукция и продажа инструментов). Однако наука не стоит на месте и в 1950-е гг. широкое распространение получает телевидение, которое визуально проникает в дома огромной аудитории.

Вначале телевидение, также как и радио, воспринималось конкурентом музыкальной

индустрии и, прежде всего, в сфере концертной деятельности. Однако в дальнейшем телевидение привнесло дополнительную рекламу музыкальной индустрии. Выступление артиста на телеэкране стимулировало концертный спрос на него и способствовало увеличению продаж носителей звукозаписи. Новый этап развития телевидения связан с появлением в 1981 г. музыкального телевидения – телеканала MTV. В основе концепции канала лежала практика радиостанций, основанная на круглосуточной вещании и непрерывном потоке видеоклипов. Видеоклипы формируют имидж артиста и становятся основной формой промоушн альбомов и синглов. Это приводит к тому, что достижение звездного статуса артиста уже невозможно без активного использования телевидения. Канал MTV сыграл решающую роль в становлении Мадонны, М. Джексона, «U 2» и др.

Достижения научно-технического прогресса способствовали появлению звуковых процессоров, синтезаторов, компьютеров, которые стали основой электронной музыки. Эта совершенно новая музыкальная культура активно развивается, начиная с 1970-х гг. Постоянное совершенствование компьютерных технологий, позволяет создавать электронную музыку в домашних студиях, где они являются не только инструментом создания произведения, но и влиятельным элементом творчества.

Не останавливался в своем развитии и процесс распространения записей. Новые технологии приводят к появлению в середине XX в. магнитофонной записи и бытовых стереомагнитофонов. В 1981 г. на рынке появляется цифровой носитель звукозаписи – компакт-диск (CD), который к концу века становится основным музыкальным продуктом. Позже появляются новые форматы (DVD, Mp3) и средства воспроизведения звуковой и визуальной информации (аудио- и видеоплееры, мобильные телефоны и др.).

На смену новым технологиям к концу XX в. приходит эра высоких технологий. Персональные компьютеры и Интернет открыли совершенно новые возможности и значительно изменили ситуацию на музыкальном рынке. С помощью систем простейших поколений звуковых сигналов, на персональных компьютерах, в огромных количествах, стала создаваться компьютерная музыка. Пользователи получили возможность в кратчайшие сроки

получать запись практически любого музыкального произведения и создавать свои музыкальные коллекции, не выходя из дома.

Ситуация, сложившаяся к началу XXI в., во многом напоминает то, что было в музыкальной индустрии на рубеже XIX–XX вв., когда новые технологии ломали сложившиеся традиции, а пластинки и радио активно внедрялись в музыкальный бизнес. Это привело к тому, что к середине века музыкальная индустрия сформировала практически новую базисную структуру. Однако на рубеже XX–XXI вв. эра высоких технологий оказывает разрушительное воздействие на данную структуру. Появляются альтернативные варианты выхода артистов на рынок, без участия крупных компаний звукозаписи. Новые технологии не только разрушают старые индустрии, но и создают новые.

В настоящее время музыкальная индустрия находится в поиске новых форм существования. Процесс взаимодействия науки и искусства не останавливается в своем развитии и в XXI в.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Касьянов В.В. К вопросу о влиянии НТР на личность и социум / В.В. Касьянов // Общество: социология, психология, педагогика. – 2011. – № 1-2. – С. 54.
2. Михайлов Л.Н. Технический прогресс как один из факторов развития искусства режиссуры современных эстрадно-массовых представлений / Л.Н. Михайлов // Общественные и гуманитарные науки. – 2015. – № 1. – С. 88-94.
3. Сраджев В.П. Научно-технический прогресс и современное музыкальное обучение / В.П. Сраджев // Музыка изменяющейся России. – 2017. – № 1. – С. 176-181.

СЕКЦИЯ 14.

Русский язык

в профессиональной деятельности

ПОЧЕМУ МЫ ТАК ГОВОРИМ? ЗНАЧЕНИЕ ФРАЗЕОЛОГИЗМОВ В РЕЧИ

ИГОШЕВ А.М.,

руководитель - Гончарова М.В.

Копейский политехнический колледж
имени С.В. Хохрякова

Введение

Темой моего исследования стали фразеологизмы, чтобы больше узнать об устойчивых сочетаниях, их значении, происхождении, появлении в русском языке, была проведена работа по исследованию фразеологизмов, это нужно для того, чтобы попытаться понять, насколько часто встречаются они в речи, что они обозначают. Исходя из этого, у меня возникли вопросы: «Знают ли опрашиваемые, что такое фразеологизмы? Существуют ли фразеологизмы, которые употребляются чаще других? Знают ли они значение фразеологизмов?»

Актуальность темы обусловлена тем, что в повседневной жизни, сталкиваясь с фразеологизмами, многие люди даже не замечают этого. Они не умеют правильно употреблять фразеологизмы в речи, потому что не знают их значений.

Цель моей работы: исследовать употребление фразеологизмов в речи, вызвать интерес у сверстников к использованию фразеологизмов в устной и письменной речи.

Объект исследования: устная речь и материалы опроса обучающихся.

Предмет исследования: фразеологизмы.

Для достижения указанной цели необходимо решение следующих задач:

- произвести поиск необходимой языковой информации о фразеологизмах;
- выяснить источники происхождения фразеологизмов;
- познакомиться с фразеологическими словарями русского языка;

Гипотеза: предположение о необходимости употребления фразеологизмов в нашей речи, потому что они украшают ее, делают выразительной и яркой.

Методы исследования:

- изучение и анализ литературы;
- сбор информации;
- опрос
- наблюдение;
- исследование.

Проверка гипотезы: собрав информацию о фразеологизмах, проведя исследования и наблюдения, были собраны фразеологизмы, наиболее часто употребляемые в речи. На мой взгляд, данный материал помогает изучить не только русский язык, но историю, традиции, обычаи русского и других народов.

Краткий обзор используемой литературы и источников

При написании данной работы были использованы научная и учебная методическая литература.

В книге Л.А. Введенской, М.Т. Баранова «Русское слово» содержатся теоретические сведения по курсу «Лексика и фразеология русского языка».

В словари А.В. Жукова и В.П. Жукова включены фразеологизмы, используемые в современном русском языке. Все словарные статьи содержат яркий иллюстрированный материал, а некоторые снабжены историческими и этимологическими справками.

В книге А.И. Молотова «Основы фразеологии русского языка» в доступной форме рассказывается о науке этимологии.

М.И. Степанов «Фразеологический словарь русского языка». Данный источник включает фразеологизмы, которые употреблялись в текстах художественной литературы. Каждый фразеологизм имеет толкование, характеристику, информацию о происхождении.

Был осуществлён просмотр словарей и произведена выборка фразеологизмов.

В результате исследования было выявлено, что

- в русских фразеологизмах отразились исторические события, выразилось народное отношение к ним;
- знакомство с русской фразеологией позволяет глубже понять историю и характер нашего народа.
- благодаря фразеологизмам наш словарный запас становится богаче, тем интереснее, ярче выражает человек свои мысли;
- изучение фразеологии важно для совершенствования речи человека, для повышения его речевой культуры.

Практическая ценность проекта заключается в том, что собранные материалы по фразеологизмам, отражающим исторические процессы, могут использоваться при изучении темы «Лексика и фразеология», а также во внеурочной деятельности. Знание фразеологизмов, умение их находить в тексте даёт возможность обучающимся подготовиться успешно к олимпиадам, повысить свою речевую культуру.

Глава I Теоретическая часть

1.1. Определение и особенности фразеологизмов

Что такое «фразеологизмы»?

Чтобы ответить на этот вопрос, были рассмотрены несколько источников: словари, энциклопедии, интернет - порталы.

Словарь С.И. Ожегова даёт следующее определение: «*Фразеологизм* – устойчивое выражение с самостоятельным значением».

В «Большой Советской Энциклопедии» (1969-1978 г) есть следующее определение этого понятия:

Фразеологизм - фразеологическая единица, устойчивое сочетание слов, которое характеризуется постоянным лексическим составом, грамматическим строением и известным носителям данного языка значением (в большинстве случаев – переносно-образным), не выводимым из значения составляющих его компонентов. Это значение воспроизводится в речи в соответствии с исторически сложившимися нормами употребления.

Таким образом, выяснено, что фразеологизмы – это устойчивые сочетания, образующие смысловое единство и выполняющие функцию отдельного слова. Слова, составляющие фразеологизм, все вместе значат совсем не то, что они же значат по отдельности. В свободных словосочетаниях одно слово можно заменить другим, если оно подходит по смыслу (например: ем *яблоко*, ем *конфету*, учу уроки, *сделал* уроки). Фразеологизмы такой замены не допускают. Никому не придет в голову вместо «кот наплакал» сказать «кошка наплакала», вместо «раскинуть умом» - «разбросить умом» или «раскинуть головой».

1.2. Употребление и происхождение фразеологизмов

Фразеологизмы, используемые в современном языке, имеют различное происхождение. Одни возникли в далёком прошлом, другие созданы в последние десятилетия.

По своему происхождению фразеологизмы можно разделить на следующие группы:

Группы фразеологизмов	Примеры
Фразеологизмы, происхождение которых связано с историей нашей страны, с обычаями и обрядами наших предков.	На стенку лезть, на (во) всю Ивановскую, потемкинские деревни, в долгий ящик отложить, бить челом, чин чинном.
Фразеологизмы, возникшие в той или иной профессиональной среде или пришедшие в литературный язык из жаргона.	Бить баклуши, попасть впросак, разделить под орех, играть первую скрипку, брать на пушку, втирать очки, ставить на карту.
Выражения, сошедшие со страниц художественных произведений русской и зарубежной литературы и ставшие крылатыми.	Медвежья услуга, блоху подковать, как белка в колесе, дьяволова уха, на деревню дедушке, сражаться с ветряными мельницами.
Фразеологические обороты, пришедшие к нам из старославянского языка.	Хлеб насущный, блудный сын, нести свой крест, зарывать талант в землю, Фома неверующий.
Фразеологизмы библейского происхождения.	Святая святых, божиею милостию, манна небесная, посыпать пеплом голову.
Фразеологические обороты античного происхождения (из мифологии, литературы, истории).	Яблоко раздора, ахиллесова пята, дамоклов меч, авгиевы конюшни, разрубить гордиев узел, золотая середина.
Заемствованные фразеологизмы из других языков (перевод иностранных выражений).	Не в своей тарелке, ставить точки над и, синий чулок, буря в стакане воды, потерпеть фиаско, воздушные замки.
Фразеологизмы, являющиеся по происхождению устойчивыми сочетаниями – терминами науки.	Привести к общему знаменателю, звезда первой величины, цепная реакция.

1.3. Источники фразеологизмов

Все фразеологизмы русского языка по происхождению можно разделить на две группы: 1) русского происхождения; 2) заимствованные из других языков.

Целый ряд русских фразеологизмов связан с бытом, обычаями, традициями и верованиями древних славян. Ярким примером таких фразеологизмов являются следующие устойчивые сочетания: *за пояс заткнуть, где раки зимуют, калачом не заманишь*.

Устное народное творчество также является одним из источников появления фразеологизмов. Вот примеры фразеологизмов из русских народных сказок: *битый небитого везет, Кощей Бессмертный*. Существуют устойчивые выражения, образованные от пословиц: *гоняться за двумя зайцами* – от пословицы «За двумя зайцами погонишься — ни одного не поймаешь»; *без царя в голове* («несерьезный

человек») от пословицы: «Свой ум - царь в голове».

Происхождение некоторых фразеологизмов связано с русскими древними ремеслами. Так, например, от столяров ведут начало фразеологизмы: *без сучка, без задоринки, снять стружку*. От сапожников - *два сапога пара, сделаны на одну колодку*.

Достаточно много фразеологизмов пришло к нам из басен И.А.Крылова. Вот некоторые из них: *слона-то я и не приметил* (И. Крылов) - «не заметить главного»; *мартышкин труд* (И. Крылов) - «напрасный, суетливый труд»;

В русской фразеологии есть немалое количество фразеологизмов, которые пришли к нам из других языков. В основном, это выражения, связанные с греческой мифологией: например выражение *авгиевы конюшни*, имеющее значение «запущенное помещение или трудно устранимый беспорядок», связано с мифом о Геракле, который очистил огромные конюшни царя Авгия.

Таким образом, рассмотрев пути происхождения устойчивых выражений, были сделаны следующие выводы:

- фразеологизмы издавна использовались в речи людей;
- происхождение фразеологизмов связано с традициями, обычаями, ремеслами русских людей;
- многие фразеологизмы пришли в нашу речь из устного народного творчества, литературных произведений, греческой мифологии.

С конца 18 века они объяснялись в специальных сборниках и толковых словарях под различными названиями: крылатые выражения, афоризмы,

пословицы и поговорки. М. В. Ломоносов называл устойчивые сочетания «российскими пословиями», «фразесами», «идиотизмами» предлагая включить их в словарь.

Глава II. Практическая часть

2.1. Результаты опроса на тему «Фразеологизмы в нашей речи»

После изучения теоретической части, было очень интересно узнать знакомо ли моим сверстникам понятие «фразеологизм», какие фразеологизмы они знают, используют ли их в речи. Мною были разработаны вопросы для обучающихся 1-2 курсов (Приложение 1 Анкета).

Цель опроса: выяснить, знают ли что такое фразеологизмы, часто ли их используют в повседневной речи.

В анкетировании приняли участие 42 человека.

Итак, получены следующие результаты:

На вопрос: «Где чаще всего встречаются фразеологизмы?»

Ответили: в сказках, в пословицах, в прозе, баснях

Многие привели примеры: клевать носом, бить баклуши, разбиться в лепёшку, зарубить на носу.

На вопрос: Откуда пришли фразеологизмы?

Большинство - не знают; некоторые назвали Библию, мифы; Древнюю Русь

Диаграмма 1. Объясните значения следующих выражений:

Диаграмма 2. На вопрос: «Используете ли вы фразеологизмы в своей речи»

ответили: - «да» - 22 человека (53%);

«нет» - 8 человек (20%).

«редко» - 12 человек (27%)

Таким образом, было выяснено, что большинство участников опроса знают фразеологизмы и используют их в своей речи (диаграмма 1).

В то же время стало очевидно, что есть ребята, которым не знакомо понятие «фразеологизм», часть из них не может назвать или знают очень мало устойчивых сочетаний слов и, как следствие, не используют их в речи (диаграмма 2).

Исходя из вышесказанного, можно сделать вывод, что большинству участников опроса необходим словарь фразеологизмов и наглядный материал для обогащения своей речи более яркими, образными, эмоциональными выражениями.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Голубев И.Б. "Стилистика современного русского языка". М., "Наука". 1980.
2. Дерягин Д.Я. "Беседы о русской стилистике". "Знание", М., 1918.
3. Дунев А. И. Русский язык и культура речи : учебник / А. И. Дунев и др. – М. : Юрайт : 2018

ВОСТРЕБОВАННЫЙ СПЕЦИАЛИСТ – ГРАМОТНЫЙ СПЕЦИАЛИСТ

*ВОЛОКИТИНА М.А.,
руководитель - Кулева С.В.*

ГБПОУ «Озерский технический колледж»

Профессионализм педагога сегодня рассматривается как условие достижения современного качества образования. И неперменной составляющей его профессионализма является речь, интегративный показатель общей культуры человека. Нет необходимости доказывать, что речь современного воспитателя – основное его орудие, инструмент, с помощью которого он учит и воспитывает детей. И чем лучше педагог владеет этим инструментом, тем более результативно его воздействие на ребенка. К сожалению, проблема речевой безграмотности в наше время чрезвычайно актуальна, в том числе и в среде тех, кто должен служить эталоном грамотности. Воспитатель должен помнить, что пренебрегая языковой репутацией, считая культуру речи чем-то второстепенным, он автоматически переводит себя в разряд некомпетентных людей, а значит, не владеющих в полной мере профессией. Речевые ошибки, иногда позволительные в повседневном общении, совершенно недопустимы в профессиональной речи педагога. Именно воспитателю принадлежит важнейшая роль в развитии и совершенствовании речевой культуры ребенка, а значит, и речевой культуры общества в будущем.

Цель исследовательской работы: показать важность грамотного общения для специалиста, претендующего на успешную профессиональную карьеру. Задачи работы: изучить уровень речевой культуры воспитателей и их отношение к проблемам культуры языка; провести анкетирование среди педагогического коллектива детского сада; понять, насколько уровень грамотности влияет на профессиональную успешность человека; сделать выводы по теме; результаты исследования направить в практическое русло для повышения грамотности педагогов дошкольного образования. Гипотеза: современные специалисты должны не только владеть профессиональными компетенциями, но и соблюдать принципы общения, в первую очередь речевые.

Объектом исследования служит профессия воспитателя дошкольного образовательного учреждения, а предметом исследования – грамотность как один из критериев профессионализма. Методы исследования: наблюдение за речью педагогов дошкольного образования, конкурс между воспитателями «Знаю ли я русский язык?»; разработка и проведение анкетирования, анализ результатов; сбор информации из научной литературы и сети Интернет.

Во время педагогической практики мы провели наблюдение за речью педагогов детских садов. В речи педагогов были выявлены следующие недостатки:

- побуквенное произнесение слов, когда слова произносятся так, как пишутся («что» вместо «што»; «его» вместо «ево»);
- неправильное ударение в словах;
- многословие, наслоение лишних фраз;
- насыщение речи сложными грамматическими конструкциями и оборотами;
- неоправданное употребление слов с уменьшительно-ласкательными суффиксами («Леночка, вымой ручки!», «Павлушка, убери чашечку со столика!»);
- засоренность речи словами-паразитами (ну, вот, так сказать и т.д.);
- копирование речи малышей, «сюсюканье»;
- использование в речи слов, не понятных детям, без уточнения их значения и т. д.

Конкурс на лучшего знатока русского языка воспитатели приняли с энтузиазмом, да и мы постарались, чтобы вопросы были интересными. В результате из пятнадцати педагогов справились с заданиями на 70% трое, на 50% – шесть человек, остальные шесть не преодолели рубеж в 40%. Трудными оказались орфоэпические нормы, не хватило знаний по фразеологическим оборотам, грамматике и стилистике, этимологии слова.

Затем педагоги ответили на вопросы анкеты. Они достаточно критично подошли к оценке собственных знаний. На вопрос, довольны ли они уровнем своей грамотности, из пятнадцати опрошенных девять ответили «в целом – да, но мне есть над чем поработать», недовольными оказались пять человек, и лишь один ответил «да, абсолютно довольна». Девять педагогов из пятнадцати ответили, что грамотными обязаны быть все, для кого язык родной, но шесть считают, что грамотность – прерогатива людей с высшим образованием. Все анкетиремые

отметили, что «грамотность человека влияет на мое мнение о нем, но не более того». На третий вопрос 14 человек ответили, что «скорее всего, я прочту текст полностью, хотя ошибки будут меня напрягать», и лишь один ответ – «нет, даже читать не стану». Оказалось, что для большинства педагогов грамотность важна и при неформальном общении. Тринадцать педагогов из пятнадцати считают, что грамотность важна во всех сферах человеческого общения и столько же изъявили готовность повышать свою речевую культуру. Таким образом, проведенный опрос показал, что воспитатели подходят к вопросу грамотности вполне осмысленно, с учетом своей профессиональной направленности. Единодушным было мнение, что воспитатель должен совершенствовать и развивать свою речь, произношение, так как его ошибки повлекут за собой сотни ошибок его воспитанников, которые легче исправить в раннем возрасте.

Педагоги сами сформулировали требования к своей речи: правильно произносить все звуки родного языка; ясно проговаривать окончания слов и каждое слово во фразе; строго придерживаться в речи орфоэпических норм – правильно ставить ударения в словах; использовать средства интонационной выразительности речи; связно, в доступной форме передавать содержание текстов, точно используя слова и грамматические конструкции с учетом возраста ребенка и уровня его речевого развития.

Однако воспитатели отметили некоторые сложности на пути к овладению родным языком на высоком уровне. Занятость педагогов подготовкой к ежедневным занятиям, огромное количество отчетной документации не оставляют времени на чтение качественной литературы, да и общение в основном сводится к разговорам с коллегами и родителями воспитанников, тоже порой далеким от абсолютной грамотности. «Некогда и не у кого, честно говоря, учиться культуре речи, – прозвучало обреченно. Кому нужно наше правильное произношение, если родители дома все равно «переучат» ребенка. Да, мы слышим порой, как родитель «ложит и ложит», но сделать замечание взрослому человеку неудобно... ». И тогда мы решили результаты нашего исследования направить в практическое русло. Студенты группы «Дошкольное образование» создали презентацию для родительских собраний «Мама, говори правильно!» и подготовили тематические

листовки, которые повесили в детском саду на всеобщее обозрение. Это стало нашим небольшим вкладом в развитие речевой грамотности, как педагогов, так и родителей воспитанников.

Сейчас под профессией понимают такое занятие человека, которое требует специальной подготовки, обучения и, конечно же, знания родного языка. Для востребованности на рынке труда и успеха в профессиональной деятельности современному специалисту необходимо в совершенстве владеть навыками культуры речи и обладать лингвистической, коммуникативной и поведенческой компетенциями в профессиональном общении. Для этого необходимо изучать нормы литературного языка, развивать навыки их применения в речи; следить за ее точностью, логичностью и выразительностью; владеть профессиональной терминологией. При создании и поддержке благожелательной атмосферы общения появится и умение направлять диалог в соответствии с целями профессиональной деятельности.

Таким образом, знание русского языка, то есть владение лингвистической, коммуникативной компетенциями – это необходимый инструмент, ключ к достижению профессионального успеха. Пренебрегать развитием речи непозволительно, особенно тем, для кого общение с людьми – часть профессиональной деятельности. Владение родным языком на высоком уровне – само собой разумеющаяся особенность носителей языка, и тем печальнее рост безграмотности и проблемы, связанные с формированием лексического запаса и его использованием. Культура речи – не просто средство профессиональной деятельности или компетенция. Это – часть общей культуры образованного человека, и к овладению ею, так или иначе, надо постоянно стремиться.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Баркер А. Как улучшить навыки общения. – СПб. Издательский дом «Нева», 2003.
2. Войскунский А.Е. Я говорю, мы говорим. – М. Издательство «Знание», 1990.
- Гойхман О.Я., Надеина Т. М. Речевая коммуникация. – Учебник. – М., 2003.
3. Емельянова М.В., Журлова И.В., Савенко Т.Н. Основы педагогического мастерства: Курс лекций для студентов дневного и заочного отделений педагогического университета. – Мозырь: УО «МГПУ», 2005. – 150с.

4. Миловидова И. Проверьте свою грамотность. М.: «Фамилия», 1995.
5. Панфилова А.П. Деловая коммуникация в профессиональной деятельности. – СПб.: Знание, 2004.
6. Русский язык и культура речи: Учебник / Под ред. проф. Гойхмана О.Я. – М.: ИНФРА – М, 2005.

КУЛЬТУРА РЕЧИ СОЦИАЛЬНОГО РАБОТНИКА

ЩУКИНА А.О.,
руководитель - Аскерова А.Ф.

Троицкий технологический техникум

Одной из важных составляющих любой профессиональной деятельности является языковая и коммуникативная компетентность. Современный русский язык характеризуется определенными нормами его употребления, без знания которых человек не может считать себя образованным. Сегодня высокая языковая компетентность — непереносимое качество общественно активной личности. Ценность и востребованность специалиста на современном рынке труда во многом зависит от наличия у него грамотной устной и письменной речи, умения общаться, воздействовать на других людей посредством слова. Нарушение языковых норм, речевые ошибки в речи даже очень авторитетного в своей области специалиста субъективно снижают в сознании слушающих или читающих уровень достоверности излагаемой им информации. Психологи предупреждают, что деформация речи может вести к деформации сознания.

В подготовке социальных работников роль изучения узкоспециальных дисциплин неоспорима, однако очень важным является и умение работника хорошо владеть своей речью, его умение слушать и слышать, грамотно излагать свои мысли как в устной, так и в письменной форме.

Отсюда *актуальность* темы: необходимость формирования нового поколения социальных работников, умеющих грамотно излагать свои мысли.

Цель: повышение языковой и коммуникативной компетентности социального работника.

Объект исследования — языковая компетенция студентов Троицкого

технологического техникума, обучающихся по профессии "Социальный работник".

Предмет исследования — роль языковой и коммуникативной компетенции будущих социальных работников.

Задачи исследования:

1. Изучение научной литературы по исследуемой теме.

2. Оценка состояния языковой и коммуникативной компетенции студентов Троицкого технологического техникума, обучающихся по профессии "Социальный работник".

3. Создание информационного банка методического материала.

4. Разработка перспективного плана мероприятия по повышению языковой и коммуникативной компетенции студентов Троицкого технологического техникума.

Гипотеза исследования — систематизация знаний по русскому языку способствует формированию общей и профессиональной компетенции.

Методы исследования: изучение, анализ, обработка информации из различных источников; сбор статистических данных; проведение анкетирования; опрос.

Работа имеет теоретическую и практическую значимость, так как открывает потенциал в духовно-нравственном аспекте формирования профессиональной и общей компетенции медицинского работника, исходя из современных требований, и дает возможность использования результатов работы в практике учебных заведений, проведении внеурочных мероприятий.

Еще в античные времена люди понимали важность речевого воздействия на душу человека. Воздействие словом является важным моментом установления контакта между людьми и даже помогает в лечении болезней, как душевных, так и телесных. Так что же такое "речь"?

Речь - это деятельность говорящего, использующего средства языка для общения с другими членами определенного языкового коллектива или для обращения к самому себе.

Речевой этикет обладает следующими функциями: коммуникативная, контактоустанавливающая, функции призыва, привлечения внимания, функция вежливости и др. Уровень владения речевым этикетом определяет степень профессиональной

пригодности человека к лингвоактивной деятельности.

Чтобы выявить качество знаний будущих социальных работников по орфографии и орфоэпии, было проведено первоначальное тестирование, в котором приняли участие студенты 210ф группы (25 чел.). Также ребята ответили на вопросы анкеты о качествах социального работника.

Ребятам предлагалось ответить на следующие вопросы:

1) Кто такой социальный работник?

2) Назовите главные качества социального работника.

3) Что такое профессиональный этикет?

4) Должен ли социальный работник быть грамотным (владеть нормами русского языка)? Почему?

У ребят не вызвал затруднения первый вопрос, студенты без труда дали определение социального работника. Среди главных качеств социального работника были названы готовность прийти на помощь (50%), ум, доброта и сдержанность (37%), умение найти подход к любому человеку (13%). На третий вопрос ребята ответили следующим образом: профессиональный этикет - это умение справляться со своими эмоциями (50%), правила поведения в коллективе (25%). И еще 25% опрошенных затруднились с ответом. Четвертый вопрос был в нашем опросе самым важным. 72% студентов считают, что социальный работник должен быть грамотным, 12% ответили, что это не обязательно, и у 16% ребят вопрос вызвал затруднение.

Также мы проанализировали тестовые работы студентов по орфографии, орфоэпии. К сожалению, ребята допускали ошибки в выборе правильных ответов, причем даже в характерных для профессии словах. Лишь 36% студентов показали довольно хорошие результаты. Наибольшее количество неверных ответов было получено в заданиях по орфоэпии. На их основе была составлена следующая таблица:

Таблица 1. Орфоэпические и акцентологические ошибки

Неправильно	Правильно
катАлог	каталОг
квАртал	квартАл
красивЕе	красИвее
рефлексИя	рефлЕксия
упрочЕние	упрОчение
обеспечЕние	обеспЕчение

дОсуг	досУг
средства	срЕдства
вероисповедАние	вероисповЕдание
звОнит	звонИт
намерЕние	намЕрение
ходатАйствовать	ходАтайствовать
сенсОрный	сЕнсорный
афЕра	афЕра
уплОченный	уплАченный
новорОжденный	новорождЕнный
аналОг	анАлог
обуслАвливать	обуслОвливать
констаНтировать	констатировать
юрисТконсульт	юрисконсульт
беспрецеНдентный	беспрецедентный
конкурентНоспособный	конкурентоспособный
бухгалтЭр	бухгалтЕр
диспАнсер	диспанс`Эр

В заданиях по орфографии ошибок было меньше, они, как правило, типичны: наименование учреждений, правописание заимствованных слов и так далее.

С учетом полученных данных, нами был разработан план работы среди студентов техникума:

- создать сборник мультимедийных презентаций по дисциплине «Русский язык»;
- создать памятку «Говори правильно!»;
- создать памятку «Пиши правильно!»;
- провести классные часы на тему «Языковая компетенция будущего социального работника».

Мы решили обогатить языковую и коммуникативную компетенцию наших студентов. Ведь прав наш великий русский писатель И.С. Тургенев: «Во дни сомнений, во дни тягостных раздумий о судьбах моей родины,— ты один мне поддержка и опора, о великий, могучий, правдивый и свободный русский язык!»

После проведенной работы нами было организовано повторное тестирование, анкетирование среди студентов техникума. Эксперимент показал, что у студентов произошло осознание необходимости иметь высокий уровень языковой и коммуникативной компетентности. Проведя вторичное анкетирование, мы выяснили, что огромное значение уделяется профессионализму и гуманности, но теперь уже 96% ребят считает, что знание русского языка на высоком уровне влияет на формирование у них профессиональных качеств социального работника. Повторное тестирование по

орфографии и орфоэпии также выявило положительную динамику: из общего числа участвующих студентов уже 52% показали хорошие результаты. Учитывая проведенные исследования, мы пришли к пониманию необходимости гуманного, культурного, грамотного воспитания на опыте проектной работы в этом направлении в техникуме. Воспитание духовных, языковых, нравственных, коммуникативных качеств социального работника необходимо начинать с изучения русского языка.

Изучение этого предмета способствует выработке профессиональных качеств будущего социального работника. Анализ показывает, что в современных условиях коммуникабельность, грамотность, патриотизм идентифицируется на уровне следующих личностных качеств — это любовь к большой и малой Родине, готовность выполнить конституционный долг, современное патриотическое мировоззрение, соответствующие установки и ценности, социальная толерантность, общественно значимые поведения и деятельность.

В настоящее время сложились условия, когда востребованность социального работника на рынке труда, его конкурентоспособность в значительной степени зависят от наличия грамотной речи (устной и письменной), умения эффективно общаться, от знания приемов речевого воздействия, убеждения. Именно сегодня интерес к русскому языку становится осознанной необходимостью для миллионов молодых людей, стремящихся достичь успеха в жизни с помощью профессиональных знаний и навыков.

Богатство, разнообразие, оригинальность и самобытность русского языка позволяют каждому сделать свою речь богатой и оригинальной. Следует помнить: серая, неграмотная наполненная словесными штампами речь не вызывает в сознании слушающих необходимых ассоциаций. Вряд ли человек, злоупотребляющий стандартными выражениями, может взволновать слушателей, убедить их в чем-то, воздействовать на них.

По итогам работы были сделаны следующие выводы:

- грамотное изложение своих мыслей является одним из неотъемлемых направлений формирования профессиональных качеств будущего специалиста-социального работника;

– высокий уровень языковой и коммуникативной компетентности способствует воспитанию профессионалов, отвечающих современным требованиям и этическим представлениям населения о социальных работниках;

– правильное произношение профессиональных терминов способствует развитию языковой компетентности, а также обогащению общего кругозора (история, античность, этимология слов и т.д.)

Рекомендации для студентов и педагогического коллектива техникума:

– систематизировать работу по изучению языковой и коммуникативной компетентности социального работника;

– уделять большее внимание воспитанию языковой компетентности будущих социальных работников при изучении каждой специальной дисциплины;

– пополнять словарь профессиональных терминов.

Итак, мы видим, что в социальной сфере очень много разнообразных и оригинальных понятий. Важно не только знание терминов и понятий, но и понимание их смысла, правильное применение их в своей речевой и письменной практике. Кроме того, убогая, бедная в языковом отношении речь воспринимается как отрицательная характеристика человека, свидетельствует о его поверхностных знаниях, низкой языковой и коммуникативной компетентности, о недостаточном запасе слов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кузин Ф.А. Культура делового общения//Практическое пособие. – М.: Ось-89, 2012. – 320 с.
2. Основы социальной работы / под ред. П.Д. Павленка. – М.: Инфра-М., 2013. - 316 с.
3. Профессиональные стандарты в сфере социального обслуживания, 2015//Электронный ресурс Интернет <http://www.nark-rspp.ru> (Национальный реестр профессиональных стандартов)
4. Розенталь Д.Э. и др. Справочник по правописанию, произношению, литературному редактированию. – М.:ЧеРо, 2013. – 420 с.
5. Холостова Е.И. Социальная работа и социальная сплоченность общества. – М.: Изд-во «Дашков и К», 2014. – 128 с.
6. <http://gramota.ru/>
7. <http://ssopir.ru/>

РУССКИЙ ЯЗЫК В РАБОТЕ ОПЕРАТОРА ПО ОБРАБОТКЕ И ОФОРМЛЕНИЮ ПЕРЕВОЗОЧНЫХ ДОКУМЕНТОВ НА ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОМ ТРАНСПОРТЕ

ГУСЕВА Д.А.,
руководитель – Смородина В.С.

ГБПОУ «Челябинский профессиональный
колледж»

В процессе существования литературного языка исторически сложилась система общеупотребительных языковых элементов, речевых средств, которые принимаются нами, носителями языка, в качестве образцовой. В распоряжении человека есть целый набор языковых вариантов, каждый из которых предназначен для употребления в определенной сфере жизни. Эти варианты литературного языка, которые обусловлены различными сферами общения, называются функциональными стилями.

Суть стилистики состоит в том, чтобы точно выразить свои мысли по-разному, различными языковыми средствами, в зависимости от речевой ситуации.

Академик Л. В. Щерба так сформулировал это главное назначение литературного языка, его основную функцию: «Быть всем понятным».

Это назначение в свое время точно определил М. Горький: «Для того, чтобы люди быстрее и лучше понимали друг друга, они все должны говорить одним языком».

В современном русском литературном языке выделяют **пять стилей**:

- научный,
- официально-деловой (деловой),
- публицистический,
- художественный,
- разговорный.

Каждый из стилей имеет целый ряд специфических речевых характеристик, которые формируются в зависимости от того, в какой сфере происходит общение и какие функции выполняет при этом язык.

В своей профессиональной деятельности я каждый день буду обращаться как к инструменту своей работы к такому функциональному стилю как официально-деловой стиль, обслуживающему сферу письменных официально-деловых отношений.

В общей категории официально-делового стиля выделяют несколько подстилей:

Законодательный. Используется в устной и письменной форме, в законах, нормативных актах, постановлениях, указаниях, разъяснительных письмах, рекомендациях, а также в инструкциях, постатейных и оперативных комментариях. В устной форме звучит во время парламентских прений и апелляций.

Юрисдикционный – существует в устной и письменной формах, используется для обвинительных заключений, приговоров, постановлений об аресте, судебных решений, кассационных жалоб, процессуальных актов. Помимо этого, его можно услышать во время судебных прений, бесед на приеме граждан и т. д.

Дипломатический. Этот жанр в письменном виде можно встретить в виде договоров, конвенций, соглашений, пактов, протоколов, личных нот. Устная форма – коммюнике, меморандумы, совместные заявления.

Административный – в письменной форме реализуется в приказах, уставах, решениях, контрактах, трудовых и страховых договорах, служебных письмах, различных петициях, телеграммах, завещаниях, докладных записках, автобиографиях, отчетах, квитанциях, товаросопроводительной документации. Устная форма административного подстиля – распоряжения, аукционы, коммерческие переговоры, речи на приемах, торгах, совещаниях и т. д.

Только научный и официально-деловой стили языка имеют четкие формы и структуру. В данном случае это заявление, резюме, докладная записка, удостоверение личности, брачное свидетельство и другие. Для стиля характерен нейтральный тон повествования, прямой порядок слов, сложные предложения, лаконичность, сжатость, отсутствие индивидуальности. Широко используется специальная терминология, аббревиатуры, специальная лексика и фразеология.

В моей будущей работе официально-деловой стиль функционирует в форме документов, оформляемых оператором: пересылочная накладная, акт общей формы, транспортная железнодорожная накладная, книга приема и отправления багажа и грузобагажа, коммерческий акт, натурный лист поезда, сдаточный список, вагонный лист, список перегонов, ведомость подачи и уборки вагонов.

Составление и построение документа предлагает следующую последовательность:

Уяснение типовой ситуации -> выбор жанра документа, уяснение его формы -> выбор средств и правил языкового наполнения документа данного жанра.

Другими словами, наряду с языковыми нормами в этой сфере действуют и жанровые нормы, регламентирующие реализацию конкретной языковой задачи.

Характерной особенностью официально-делового стиля является стандартизация и унификация языковых средств.

Все заполняемые оператором документы являются стандартными. Стандартизация – это соответствие установленным единым нормам и требованиям.

Например: пересылочная или транспортная накладные. Существует образец накладной, которую оператор заполняет при перевозке грузов. В накладной указывается перевозчик, код перевозчика, станции отправления и назначения, грузоотправитель и грузополучатель, их адрес, сведения о грузе, о вагоне и внесенные платежи. Оператор не имеет права проигнорировать ни один из указанных пунктов.

Следующая особенность стиля – это унификация, то есть приведение к единообразию языковых средств. В официально-деловом стиле, например, при оформлении актов, накладных, активно используются устойчивые словосочетания, сложные союзы и отглагольные существительные:

исходя из...

в соответствии с...

на основании...

за счет...

в силу...

ввиду...

Для официально-делового стиля характерна четкость сообщения в соответствии с деловой ситуацией, точность (однозначность) формулировок, так как документ имеет юридическую силу. Например, в пересылочной накладной должны быть точно указаны станция и инфраструктура отправления/назначения порожнего вагона, полное наименование организации, выгрузившей груз, наименование и код выгруженного груза. Пересылочная накладная с неточными формулировками, с помарками, исправлениями, а также заполненная карандашом, не принимается.

Предполагается логичность изложения, что выражается в непротиворечивости, аргументированности, последовательности. Сдаточный список на грузы и багаж заполняется оператором станции в строгой временной последовательности с указанием номера дорожных багажных ведомостей или квитанций, со сведениями о станции отправления и назначения.

Официально-деловому стилю также свойственна краткость изложения, использование нейтральных элементов и штампов. В акте общей формы необходимо указать, что акт составлен в присутствии лиц (фамилия, должность), описание обстоятельств, вызвавших составление акта, должно быть кратким, четким и точным.

Все заполняемые официально-деловые документы имеют свои языковые особенности.

В области лексики – использование специфических деловых слов (надлежащий, по прибытии, согласованный, платежи взысканы, тариф и др.), употребление терминов (тарифные отметки, маневровые операции, пробег локомотива, порожний вагон, подъездной путь, габариты, осьность, масса поезда, натурный лист), аббревиатур (ЛУ, ГУ, МПС, ЕС, ДВТГ).

В области морфологии – преобладание для называния действий отглагольных существительных (вскрытие, размещение, отправление, назначение), использование причастий, деепричастий, употребление существительных – названий людей по профессии (приемосдатчик, грузоотправитель, грузополучатель, перевозчик, плательщик), написание количественных числительных арабскими цифрами (номер вагона, номер поезда, номер ведомостей, номер состава, номер договора).

Большая частотность родительного падежа (наименование контрагента, наименование плательщика, станция назначения).

В области синтаксиса характерна усложненность конструкций, сложноподчиненные предложения, в большей части с союзами со значением причины, цели, следствия (в акте общей формы: ввиду того, что...; в связи с тем, что...), пассивные конструкции (оплата осуществляется на основе почасовых тарифных ставок). Причем эти союзы ставятся в начале предложения.

Слова в форме одного падежа «нанизываются», то есть располагаются

цепочкой (изучение вопроса усовершенствования обработки и хранения перевозочных документации ...).

Предложения в деловых бумагах (документах) образуются по определенным моделям, например: «Высылаем ... с целью ...»

«В связи ... просим сообщить данные по ...»

«Просим выслать ...»

«Оплата гарантируется ...»

В официально-деловом стиле нет места проявлению авторской индивидуальности и эмоциональности.

Но именно высокий уровень стандартизации отвечает на основные задачи и требования данного стиля. За оформление, правильность и точность заполнения всех перевозочных документов оператор несет личную ответственность.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Леонтьев А.А. Щерба Лев Владимирович // Краткая литературная энциклопедия / Гл. ред. АА. Сурков. – М.: Светская энциклопедия, 1962 - 1978.

РУССКИЙ ЯЗЫК В ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ

*АНДРОСЕНКО П.А.,
руководитель – Хорошко Н.И*

ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»

Проблема владения языком издавна привлекала внимание известных исследователей разных специальностей, и неоспоримым остается тот факт, что наша речь очень сложна и разнообразна, и что развивать ее необходимо с первых дней жизни.

Актуальность исследования определяется той ролью, которую играет родной язык в становлении личности ребенка-дошкольника. Язык и речь традиционно рассматривались в психологии, философии и педагогике как «узел», в котором сходятся различные линии психического развития — мышление, воображение, память, эмоции. Являясь важнейшим средством человеческого общения, познания действительности, язык служит основным каналом приобщения к ценностям духовной культуры от поколения к поколению, а также необходимым условием воспитания и обучения.

Дошкольный возраст — это период активного усвоения ребенком разговорного языка, становления и развития всех сторон речи, этап психологического развития ребёнка в возрастном диапазоне от 3 до 7 лет.

В работе затронута проблема развития речи детей в игровой деятельности, так как в дошкольном возрасте данный вид деятельности является ведущим.

Причиной острой необходимости развития речи детей является потребность общения ребёнка с окружающими его людьми, а чтобы речь была внятна, понятна и интересна другим, необходимо проводить разнообразные игры, разрабатывать методики проведения игр, чтобы дети были заинтересованы в игровой деятельности.

В данной работе раскрывается значение игр для детей дошкольного возраста, их роль в развитии детей и т. д.

Цель исследования — изучение особенностей развития речи детей дошкольного возраста в игровой деятельности.

Объект исследования — процесс развития речи детей дошкольного возраста в игровой деятельности.

Предмет исследования — развитие речи детей дошкольного возраста в игровой деятельности.

Гипотеза: Воспитатель, организуя речевые игры как собственную активную деятельность ребенка, подводит детей к выбору правильной формы слова во всём многообразии языка.

Задачи исследования:

1. определить значение игры для детей дошкольного возраста;
2. изучить развитие речи детей в игровой деятельности;

1.1 Особенности развития речи детей дошкольного возраста

Все исследователи, изучающие проблему развития связной речи, обращаются к характеристике, которую дал ей С.Л. Рубинштейн. Именно ему принадлежит определение ситуативной и контекстной речи. Рубинштейн отмечал, что для говорящего всякая речь, передающая его мысль или желание, является связной речью (в отличие от отдельного зависимого слова, извлеченного из контекста речи), но формы связности в ходе развития меняются. «Связность собственно речи означает адекватность речевого оформления мысли

говорящего или пишущего с точки зрения ее понятности для слушателя или читателя».

Речь, по его мнению, может быть несвязной по двум причинам: либо потому, что эти связи не осознаны и не представлены в мысли говорящего, либо потому, что, будучи представлены в мысли говорящего, эти связи не выявлены надлежащим образом в его речи.

Связанная речь - это единое смысловое и структурное целое, включающее связанные между собой и тематически объединенные отрезки. Основная функция связанной речи-коммуникативная. Она осуществляется в двух основных формах- диалоге и монологе. Каждая из этих имеет свои особенности, которые определяют характер методики их формирования.

Монологическая речь - это связанное, логически последовательное высказывание, протекающее относительно долго во времени, не рассчитанное на немедленную реакцию слушателей. Для монолога характерны: литературная лексика, развернутость высказывания, законченность, логическая завершенность, синтаксическая оформленность, связанность.

1.2 Развитие речи дошкольников в игровой деятельности

Младший дошкольный возраст — это период от 3 до 4 лет жизни малыша. В это время ребенок переходит от совместной позиции с родителями к отдельному «Я», однако во многих ситуациях он все еще не может обойтись без помощи взрослого человека.

Однако все эти важнейшие качества формируются не в учебных занятиях, а в ведущей и главной деятельности дошкольника — в игре. Однако и этот час дети, по наблюдениям педагогов, не могут содержательно и спокойно играть — они возятся, дерутся, толкаются — поэтому воспитатели стремятся заполнить свободное время детей спокойными занятиями или прибегать к дисциплинарным воздействиям. При этом они констатируют, что дошкольники не умеют и не хотят играть. Сворачивание игры в дошкольном возрасте весьма печально отражается на общем психическом и личностном развитии детей. Как известно, именно в игре наиболее интенсивно развиваются мышление, эмоции, общение, воображение, сознание ребёнка. Преимущество игры перед любой другой детской деятельностью заключается в том, что в ней

ребёнок сам, добровольно подчиняется определённым правилам, причём именно выполнение правил доставляет максимальное удовольствие. Это делает поведение ребёнка осмысленным и осознанным. Поэтому игра — это практически единственная область, где дошкольник может проявить свою инициативу и творческую активность. Преимущества раннего обучения сказываются только в первые 2-3 месяца школьной жизни — таких «готовых» детей уже не надо учить читать и считать.

Игра – Вид непродуктивной деятельности, мотив которой заключается не в её результатах, а в самом процессе. Теоретические представления о сущности детской игры в основном сводятся к следующему:

- игра занимает свое место в ряду других воспроизводящих деятельностей, являясь ведущей в дошкольном возрасте. Именно в процессе игры как ведущей деятельности возникают основные психические новообразования данного возраста;

- игра является особой, социальной по происхождению, содержанию и структуре деятельностью;

- развитие игры происходит не спонтанно, а зависит от условий воспитания ребенка, т.е. социальных явлений.

Общественность в жизни ребенка — это та группа детей, в которой он живет и развивается. Основной вид его деятельности — это игра.

Мы знаем, какую большую роль в развитии языка детей играют взрослые. Участие воспитательницы в свободных играх детей не может ограничиться организацией обстановки, подбором игрового материала. Она должна проявлять интерес к самому процессу игры, давать детям новые, с новыми ситуациями связанные слова и выражения; разговаривая с ними по существу их игр, влиять на обогащение их языка. Руководя наблюдениями детей при ознакомлении их с окружающей средой, воспитательница должна содействовать тому, чтобы наблюдаемая детьми жизнь стимулировала их к воспроизведению в игре, а стало быть и в языке, своих положительных, лучших сторон.

Таким образом, педагогические мероприятия в организации свободной игры детей сводятся к следующему:

1. Организовать место для игры, соответствующее возрасту и числу играющих на нем детей.

2. Продумать подбор игрушек, материалов, пособий и неуклонно следить за их обновлением соответственно запросам развивающегося игрового процесса и общего развития детей.

3. Руководя наблюдениями детей, содействовать отображению в игре положительных сторон социальной, трудовой жизни.

4. Содействовать тому, чтобы группировка детей в игре (по возрасту, развитию, речевым навыкам) способствовала росту и развитию языка более слабых и отстающих. Очень рекомендуем включать в игру малышей старших детей.

5. Проявлять интерес к играм детей беседами, обусловленными их содержанием, руководить игрой и в процессе такого руководства упражнять язык детей.

Играющий ребенок непрерывно говорит; он говорит и в том случае, если он играет один, манипулирует предметами, не стимулирующими к разговору.

Но есть игрушки, значение которых как стимулов для проявления речи детей исключительное. Это игрушки, изображающие одушевленные предметы: животных, людей. Лошадка, которой играет ребенок, для него — живое существо. Он говорит с ней так, как говорит со своей живой лошадью обслуживающий ее или с ней работающий хозяин.

Особенно значительна воспитывающая роль куклы. Это понимает каждый, кто наблюдал правильно организованные игры в куклы.

Особого внимания к себе требуют так называемые подвижные игры. Эти игры обусловлены определенными правилами, соблюдать которые маленьким 3— 4-летним детям трудно. Особое значение для развития языка имеют игры, в которые включен литературный текст, стихок, предписывающий то или другое игровое действие («Совушка», «Кони», «Лохматый пес» и др.). Вначале, предлагая новую игру, воспитательница сама четко и выразительно прочитывает относящийся к ней стихок. В течение игры стихи прочитываются несколько раз, а любимые детьми игры вообще повторяются много раз. Не удивительно, что дети скоро запоминают текст стиха; тогда они могут во время игры читать его сами. К стихам этого рода, как и к фигурирующим в игре считалочкам,

предъявляются те же требования, что к стихам вообще.

Заключение

Целью данной работы было изучение особенностей развития речи детей дошкольного возраста в игровой деятельности.

Причиной острой необходимости развития речи детей является потребность общения человека с окружающими его людьми, а чтобы речь была внятна, понятна и интересна другим, необходимо проводить разнообразные игры, разрабатывать методики проведения игр, чтобы дети были заинтересованы в игровой деятельности.

В игровой деятельности речь ребенка достаточно хорошо развивается и становится внятной. Игровая и творческая деятельность, театрализованные представления и всевозможные игры раскрывают содержание воспитания и обучения детей, основные нравственные правила и идеалы, понимание добра и зла, нормы общения и человеческих отношений, тем самым обогащают эмоциональную сферу дошкольника адекватно содержанию текста.

В играх ребенок учится правильно общаться со сверстниками, узнает новые слова, учится правильно строить предложения. Некоторые игры способствуют развитию физических данных, другие формируют психику и умственные способности.

Следовательно, игра является неотъемлемой частью жизни ребенка-дошкольника. И главное в этом участие родителей и воспитателей, которые могут правильно организовать игры детей.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Алексеева М.М. Яшина В.И. Речевое развитие дошкольников. – М.: Академия, 1999. – 159с.
2. Белоус Е. Развитие речи и фонематического слуха в театрально-игровой деятельности // Дошкольное воспитание. – 2009 — №7. – С.66-70.

ВЗГЛЯД БУДУЩЕГО ТЕХНИЧЕСКОГО СПЕЦИАЛИСТА НА СОВРЕМЕННОЕ ВОСПРИЯТИЕ ЯЗЫКА РОМАНА «ЕВГЕНИЙ ОНЕГИН»

*ДЕВЯТОВ Е.Е, ЕГАНОВ Д.С.,
руководитель Кузнецова О.В.*

*ГБПОУ «Южно-Уральский
государственный технический колледж»*

Перефразируя знаменитое высказывание Евгения Базарова, многие современные молодые люди считают, что порядочный технарь в двадцать раз полезнее всякого поэта. Мы считаем, что в современном мире не всё так однозначно.

Во-первых, во многих рабочих ситуациях технические специалисты должны уметь доносить свои идеи, участвовать в обсуждениях, доходчиво пояснять свою точку зрения, и, в конце концов, разговаривать на одном языке с нетехническими специалистами, с представителями бизнеса, с клиентами, для этого необходима развитая речь.

Во-вторых, техническим специалистам полезно развивать своё воображение. Потому что, изучая только технические дисциплины, человеку сложно изобретать и представлять новое. А воображение можно развивать при чтении художественной литературы.

В-третьих, классическая литература дает также представление об истории нашей родины. Любой гражданин нашей страны должен об этом знать.

Объект исследования: язык романа А. С. Пушкина «Евгений Онегин». Почему Пушкин? Еще Белинский писал, что роман «Евгений Онегин» - это энциклопедия русской жизни. Часто говорят, что Пушкин – это наша национальная гордость. Что Пушкин – это основатель современного русского языка. Но многие ли могут сказать о себе, что читали или читают произведения великого поэта?

Проблема: в ходе прочтения художественного произведения 19 века студенты сталкиваются с непониманием значений слов и крылатых выражений, что влечёт за собой трудности в осознании идеи писателя.

Цель: выявление в романе устаревших слов и выражений и объяснение значения языковых фактов, затрудняющих понимание текста романа.

Предметом исследования являются устаревшие слова и выражения, а также

затрудняющие понимание языковые факты, встречающиеся в первой главе романа А.С.Пушкина «Евгений Онегин».

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

1. в рассматриваемом тексте найти устаревшие слова, вызывающие затруднения в понимании, и установить причину их архаизации, составить их картотеку;

2. найти иноязычные слова, вызывающие непонимание, и установить их значение;

3. выявить специфику имен собственных и установить их значение;

4. наглядно представить результаты исследования в виде компьютерной презентации и мини-словаря.

5. **Результаты** данного исследования могут быть практически использованы на уроках литературы и русского языка при изучении романа А.С.Пушкина «Евгений Онегин» и темы «Устаревшие слова», а справочный материал позволит самостоятельно анализировать роман А.С.Пушкина.

Приступая к работе, мы провели опрос среди двух групп студентов Машиностроительного комплекса ЮУрГТК. Нужно было определить, о чем идет речь в двух представленных строфах из романа «Евгений Онегин» и выписать слова с неясным значением. В целом многие правильно определили, о чем здесь идет речь, хотя часто вместо слова «именины», то есть празднование дня святого, в честь которого ты назван, используют выражение «день рождения». Хотя были и курьезы. Особенно это касается строфы, где говорится, как Ларины выезжают в Москву. Из-за незнания значения слова «форейтор» (кучер, сидящий верхом на одной из передних лошадей, запряженных цугом) кто-то подумал, что именно с ним и прощаются крестьяне.

В качестве непонятных студенты выписали слова: кибитки, брички, моськи, кормилицы, форейтор, челядь, баре, возок, кляча, косматая, бранятся. Очевидно, что множество непонятных слов затрудняет понимание, а у некоторых, возможно, исчезает желание читать сложный текст. Поэтому закономерен был следующий вопрос, который мы задали студентам: интересно ли вам читать роман «Евгений Онегин»? Оказалось, что в той или иной степени студентам интересно это произведение. Некоторые просто не читали ни одной главы. Получается, что интерес есть, но недостаточно знаний лексики, что затрудняет понимание.

Мы решили начать с первой главы и, опираясь на собственный опыт и на опрос студентов, наглядно представить в специальной презентации все слова с непонятным лексическим значением, классифицировать их и определить значение. В электронной презентации мы выделили все эти слова и сделали ссылки на составленный нами мини-словарь. Все эти слова можно разделить на четыре группы.

Первая – архаизмы – устаревшие слова, у которых есть синонимы в современном языке. Их достаточно много, например, измлада, убор, занемочь. Вторая, самая обширная группа слов – это историзмы, устаревшие слова, у которых нет синонимов в современном языке. Большинство историзмов связано с бытом, одеждой и аксессуарами того времени, например, дрожки, боливар, лорнет.

К третьей группе относятся иноязычные слова, без перевода которых просто не обойтись. Здесь и французский, и латынь, и английский, и итальянский языки.

Четвертая группа слов – это имена собственные. Современники Пушкина всё это прекрасно понимали, мы, к сожалению, нет. В романе постоянно упоминаются античные боги, музы, герои малоизвестных сегодня произведений: из уст Эола, ветреная Венера, ланиты Флоры, грудь Дианы, ножка Терпсихоры, слепая Фортуна. Кроме того постоянно упоминаются писатели, философы, известные деятели прошлого, а также современники Пушкина. Имена собственные тоже требуют разъяснения.

Результатом нашей работы стала электронная презентация первой главы романа «Евгений Онегин», где каждая строфа представлена на отдельном слайде. Для слов с неизвестным или неясным значением сделаны ссылки на словарики архаизмов, историзмов, иноязычных слов, имен собственных. Есть иллюстрации. Некоторые слова представлены наглядно. Любая популяризация произведения вызывает интерес. Возможно, кто-то решит наконец прочитать знаменитый роман. И конечно, те, кто будет его читать. Сделают это более осмысленно.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. *Лотман Ю.М.*. Роман А. С. Пушкина "Евгений Онегин": Комментарий: Пособие для учителя // Лотман Ю. М. Пушкин: Биография писателя; Статьи и заметки, 1990. - 778 с.

2. Кузнецова Н.В. Русский язык и культура речи: Учебник. — М.: Форум, 2010. - 368 с.

РУССКИЙ ЯЗЫК В ПРАВОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

*РЫБАК К. В.,
руководитель- Курегова Ю. В.*

ПОУ «Колледж права и экономики»

Язык – это исторически сложившаяся система фонетических, лексических, грамматический единиц, которая служит средством коммуникации, выражения мыслей и чувств людей. Язык – это абстрактное понятие, его нельзя представить как нечто материальное. Язык реализуется в речи каждого человека и является важнейшим способом получения и обработки информации, а также средством оптимизации всех видов деятельности человека и является важнейшим средством человеческого общения.

Актуальность выбранной темы заключается в том, что умение говорить публично, владение языком издавна считается необходимым профессиональным качеством юриста.

Моя цель: изучить и раскрыть роль языка в профессиональной деятельности юриста, а так же особенности культуры речи.

В своей работе я ставила главными задачами:

- 1) изучить литературу по исследуемой теме;
- 2) собрать и проанализировать способы подготовки к публичному выступлению;
- 3) сделать вывод о знании русского языка в профессиональной деятельности.

Объект: культура речи в жизни юриста.

Предмет: изменения в языке под влиянием научно-технического прогресса.

Гипотеза: непрерывный процесс познания русского языка начиная со школьной скамьи до его использования в профессиональной деятельности.

Юридическое мышление всегда выражается в языке, поэтому в профессиональной деятельности юриста язык и речь играют значительную роль. Юрист – это правовед. Профессия юриста требует не только высоких нравственных качеств и профессионального мастерства, но он должен быть широко образован и должен безупречно владеть нормами языка. По глубокому убеждению Анатолия Федоровича Кони (почетного академика и знаменитого юриста) «Юрист должен быть

человеком, у которого общее образование идет впереди специального, потому что юрист ежедневно имеет дело с разнообразными явлениями жизни, эти явления он должен правильно оценить, правильно принять решение и убедить в правильности своей точки зрения людей, которые к нему обращаются. Он выступает и как оратор, читая лекцию, составляет законопроекты, ведет деловую переписку, приходится писать протоколы допроса и осмотра места происшествия, различные постановления, обвинительные заключения, исковые заявления и жалобы, приговоры и определения, договоры и соглашения. Качество юридической речи в первую очередь зависит от точного словоупотребления.

О культуре речи написано много работ. Например « Как выработать уверенность в себе и влиять на людей, выступая публично» (Д. Карнеги). Со школьной скамьи нам известно о роли языка в жизни людей. Корней Паустовский писал так: «Нам дан во владение самый богатый, меткий, могучий и поистине волшебный язык...». «В Российской грамматике (1755г.) говорится так: «Повелитель многих языков, язык российский не токо обширностью мест, где он господствует, но и купно и собственным своим пространством и довольствием велик перед всеми в Европе». Об отношении каждого человека к русскому языку мы судим о его культурном уровне. Речь собеседника раскрывает его личность. Речь человека указывает в какой среде вырос он, умеет ли грамотно, точно выразить свою мысль, умеет ли он завлечь слушателей. Поэтому, я думаю, необходимо учиться культуре речи. Практически каждый говорящий должен задумываться не только над тем, что он говорит, но и как говорит.

Основными критериями культуры речи лингвисты считают нормативность: точность и ясность, правильность, чистоту речи (отсутствие диалектных, просторечных слов, иноязычных слов).

Культурной речи присуще мастерство: логическая стройность, богатство словаря, художественная выразительность и грамматическая конструкция. Когда чувство нормы воспитано у человека, тогда-то он и начинает чувствовать всю прелесть обоснованных отступлений от нее» (Щерба Л. В.). И чтобы быть хорошим оратором, нужно

уметь передавать мысли средствами языка не только правильно, но и точно, выразительно.

Мы уже знаем, что профессия юриста требует высоких нравственных качеств и профессионального мастерства, а также широкого общего образования. Юрист сталкивается с людьми самых разнообразных профессий и различного уровня культуры. В любом случае необходим нужный тон, слова аргументирующие и грамотно выражающие мысли. От того как точно понимает нуждающийся речь юриста, зависит содержание объяснений и показаний. В случаях нарушения языковой нормы юриста, можно вызвать отрицательную реакцию со стороны собеседника. Умение говорить публично, владение языком издавна считается необходимым профессиональным качеством юриста.

А. Ф. Кони и Дж. Мэдисон оставили прекрасные образцы ораторского мастерства. Высокий рейтинг современных ораторов определяется тем впечатлением общей культуры и интеллектуальности. Их выступления оценены безукоризненным владением литературным языком, умением точно, ясно, правильно и логично выражать свои мысли. Это обязательное условие успешной самопрезентации судебного оратора.

Можно сделать вывод, что язык – это инструмент, при помощи которого оформляются и передаются все мысли. Это и есть профессиональное оружие юриста. Вопросы культуры речи юриста поднимаются самой жизнью, его практической необходимостью. В своей работе мне был необходим опрос студентов. Как относятся современные люди к русскому языку. Опрошено 10 человек, обучающихся на юридическом направлении.

1. Нужна ли культура речи в деятельности юриста?

- Да
- Нет
- Не знаю

2. Испорчен ли русский язык иностранными словами?

- Да
- Нет
- Не знаю

3. Должна ли быть проделана работа по повышению языковой и речевой культуры?

- Да
- Нет

-Не знаю

Статистика такова:

Как относятся современные люди к русскому языку.

1. Нужна ли культура речи в деятельности юриста?

- Да – 80%
- Нет – 20%
- Не знаю - 0%

2. Испорчен ли русский язык иностранными словами?

- Да - 80%
- Нет – 10%
- Не знаю – 10%

3. Должна ли быть проделана работа по повышению языковой и речевой культуры?

- Да – 50%
- Нет – 10%
- Не знаю – 40%

Юридический язык специфичен. В нем много терминов, имеющих особое юридическое значение, например: кодекс, контрабанда, алиби, мотивы преступления, меры пресечения, конфискация и т.д. Эти многозначные слова обозначают особые юридические понятия. Так например, привод – принудительное доставление кого-либо в органы расследования или суда. «Погашение» - прекращение срока судимости. В языке права наблюдаются словосочетания, которые не употребляются за пределами правовой среды общения, такие как организатор преступления, аморальный поступок, совершение преступления. Я считаю, что это самый трудный и очень интересный язык из всех профессиональных языков.

Хочу выделить в заключении слова М. Л. Шифман: «Речь только тогда произведет впечатление, когда произносится устно, когда слушатели не видят всей предварительной, черновой работы оратора». Творчески формируемая речь в процессе произнесения кажется слушателям импровизированной вот тогда каждое слово оратора окажет большое психологическое воздействие.

Делая вывод, что культура речи не личное дело юриста, а общественная необходимость. И грамотного оратора отличает глубина мысли, логичность речи, умение находить в каждом конкретном случае нужные, точные и выразительные слова для передачи мыслей, умение грамотно оформлять высказывания.

О необходимости владеть богатством русского языка опять же обратимся к А. Ф. Кони: «Пусть не мысль ваша ищет слова... пусть слова покорно и услужливо предстанут перед вашей мыслью в полном ее распоряжении».

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. С.И. Ожегов «Словарь русского языка». Под редакцией доктора филологических наук, профессора Н. Ю. Шведовой. Москва «Русский язык» 1984.
2. Зарецкая Е. Н. Риторика: теория и практика речевой коммуникации. - М.: Дело, 2000
3. Интернет-словарь «Википедия».

КОММУНИКАТИВНОСТЬ КАК ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ КОМПЕТЕНТНОСТЬ СОВРЕМЕННОГО СПЕЦИАЛИСТА

*МИЩАРИНА Е.,
руководитель — Мезенцева Т.А.*

ФГБОУ ВО «ЧелГУ» Колледж ЧелГУ

Мы живём в эпоху стремительно развивающихся новых технологий, когда без профессиональных умений и знаний, без способности применять их, не может состояться настоящий специалист. Но в наше время недостаточно знаний только в области своей специальности, необходимо умение владеть грамотной речью. Всё, что получено при изучении русского языка в стенах учебного заведения, необходимо использовать в практической деятельности и повседневной жизни для совершенствования коммуникативных способностей, развития готовности к речевому взаимодействию и социальной адаптации, межличностному и межкультурному общению, сотрудничеству, самообразованию и активному участию в производственной, культурной и общественной жизни государства. В настоящее время сложились условия, когда востребованность специалистов на рынке труда, его конкурентоспособность в значительной степени зависят от наличия грамотной устной и письменной речи. Не секрет, что из проявлений общей сложной ситуации в сфере речевой культуры российского общества является языковая безграмотность студентов не только технических, но и гуманитарных вузов. Наблюдения показали, что выпускники вынуждены осуществлять свою

профессиональную деятельность, не имея четких представлений о специфике общения как особого вида взаимодействия людей, об особенностях грамотной речи, стилистике современного русского языка, правилах создания оригинального и научного текстов. Знакомство с их профессиональной деятельностью убеждает в том, что низкая сформированность коммуникативной компетенции, языковой подготовки является серьёзной помехой в выполнении ими своих обязанностей и не позволяет максимально реализовать свои возможности.

Д.С. Лихачёв, говоря о языковой культуре, подчёркивает воспитательное значение языка, его роль в формировании мышления. Богатство, точность, чёткость выражения мысли, по мнению учёного, свидетельствует о богатстве общей культуры человека, о высокой степени его профессиональной подготовки: «...язык не только лучший показатель общей культуры, но и лучший воспитатель человека. Чёткое выражение своей мысли, богатый язык, точный подбор слов в речи формирует мышление человека и его профессиональные навыки во всех областях человеческой деятельности».

Актуальность научно-исследовательской работы обусловлена тем, что в современном обществе, охваченном процессом глобализации, растёт спрос на специалистов, профессиональная культура которых предполагает не только наличие глубоких специальных знаний, но и языковую подготовку, умение выстраивать отношения на производстве, в обществе. Это определило цель работы: теоретическое обоснование коммуникативности как профессиональной компетентности современного специалиста

Программист — это специалист, занимающийся непосредственной разработкой программного обеспечения для различного рода вычислительно-операционных систем. Профессия программиста относится к типу «Человек – Знак», она связана с работой со знаковой информацией: текстами, цифрами, формулами и таблицами, расчетами. Также профессия программиста относится к типу «Человек - Техника», так как она связана с монтажом, сборкой и наладкой, эксплуатацией технических устройств. Профессия программиста относится к классу «эвристических (творческих)», связана с

анализом, исследованиями и испытаниями, контролем и планированием.

Казалось бы, что человеку данной профессии совсем не обязательно иметь высокую языковую подготовку. Но, как оказалось, это не так. Программисту очень важно не только уметь работать с компьютерами и с программами, но и уметь писать к этим программам понятную инструкцию.

В каждой профессии специалисту необходимо правильно уметь излагать свои мысли. По мнению ряда современных исследователей, коммуникативность сотрудников оказывает значительное влияние на эффективность работы организации. Коммуникативный сотрудник способен общаться с широкой по своему диапазону средой: представителями различных возрастных категорий, с людьми различных профессий, имеющими разный статус и т. д. Профессиональное общение представляет собой речевое взаимодействие специалиста с другими специалистами и клиентами организации в ходе осуществления профессиональной деятельности.

Основу процесса коммуникации (общения) составляют язык и речь.

Язык – это продукт деятельности коллектива, он объективен и обязателен для всех, а речь отражает опыт индивидуума, она субъективна и произвольна.

Функции языка и речи – это их отношение к компонентам ситуаций, в которых совершается речевое общение.

В качестве основных функций языка выделяют коммуникативную (функцию общения). Речевая деятельность является неотъемлемой частью профессии программиста, который должен уметь грамотно составить программу, а также дать квалифицированную консультацию клиенту. Во всех этих случаях знание русского языка и умение успешно применять его в конкретных речевых ситуациях способствуют профессиональному самоопределению и карьерному росту. Для обеспечения программной деятельности необходимы специальные лингвистические знания: понимание (толкование) текстов опирается на законы русского языка, на нем же собственно и пишутся программы.

Результатом любого языкового образования должна быть сформированная языковая личность, а результатом образования в области профессиональных языков – профессиональная языковая личность как показатель способности

человека принимать полноценное участие в профессиональной коммуникации. Формирование способностей и готовности к осуществлению речевых поступков обуславливается не только субъективными и психологическими факторами, но и социальными условиями и соответствующими ролями профессиональной языковой личности. Современный специалист должен владеть различными видами аргументации и уместно пользоваться ими. По роду своей деятельности современному специалисту нередко приходится произносить речь перед большой аудиторией: выступать с докладом, с отчетом, выступать на конференциях и т. п.

Профессиональная деятельность на современном этапе выходит на качественно новый уровень решения коммуникативных задач – уровень коммуникативной деятельности, центральное звено которой составляет высокая культура речевого общения, которая предусматривает следующие коммуникативные умения: 1) владеть различными видами речевой деятельности, уметь квалифицированно вести беседу, переговоры, чувствовать себя уверенно как в обиходно-бытовой, так и в профессиональной сфере общения; 2) выражать мысли не только правильно, в соответствии с нормами литературного языка, но и находить для них самые удачные, целесообразные речевые средства; 3) владеть национально ориентированной, социально обусловленной системой ценностей; 4) в совершенстве владеть речевым этикетом, правилами коммуникативного кодекса; 5) владеть системой аргументации, правилами убеждения, делать корректные обобщения и выводы; 6) правильно и грамотно составлять любой деловой документ, вести деловую переписку; 7) быть готовым к любым публичным выступлениям

Развитие информационной цивилизации, сменяющей индустриальное общество, требует постоянного совершенствования самого человека, его творческих и созидательных способностей. Человек становится не только главным социальным измерением общества, но и его главным социальным содержанием. Личность – это индивидуальность в коммуникации.

Сегодня уже существует множество трактовок базовых понятий компетенция, ключевые компетенции, поэтому актуализируется проблема изучения различных подходов и их систематизации. В словаре

русского языка С.И. Ожегова понятие «компетентный» трактуется как знающий, осведомлённый, авторитетный в какой-либо области. В этом же словаре слово «компетенция» означает круг вопросов, в которых кто-нибудь хорошо осведомлён. В логическом словаре-справочнике под авторством Н.И. Кондакова компетенция уже рассматривается как область знания или практика, в которой данное, компетентное лицо обладает расширенными точными знаниями и опытом практической деятельности.

Большой вклад в разработку проблем сущности и содержания понятия компетенция был внесён отечественными исследователями среднего образования. Среди них И.А. Зимняя, А.В. Хуторской, И.Г. Агапов, А.В. Маркова, Л.А. Петровская.

Обратившись к разным словарям, мы рассмотрели понятие коммуникативность, чтобы прийти к определению коммуникативная компетенция.

Словарь С.И. Ожегова трактует понятие коммуникативности как врожденную или приобретенную способность, навык, умение передавать правильно свои мысли, чувства, эмоции так, чтобы они правильно (доходчиво) были поняты, восприняты другим человеком (собеседником) или людьми.

Коммуникативная компетентность определяется Хуторским А.В, как развивающийся и в значительной мере осознаваемый опыт общения между людьми (межличностный опыт), который формируется и актуализируется в условиях непосредственного человеческого взаимодействия. При этом коммуникативная компетентность человека сводится не только к определенному состоянию сознания людей, стремящихся понять друг друга, но включает в себя и поведенческий аспект.

Коммуникативная компетентность — это владение сложными коммуникативными навыками и умениями, формирование адекватных умений в новых социальных структурах, знание культурных норм и ограничений в общении, знание обычаев, традиций, этикета в сфере общения, соблюдение приличий, воспитанность, ориентация в коммуникативных средствах, присущих национальному, сословному менталитету и выражающихся в рамках данной профессии.

Коммуникативная компетентность — это обобщающее коммуникативное свойство

личности, включающее в себя коммуникативные способности, знания, умения и навыки, чувственный и социальный опыт в сфере делового общения.

Таким образом, мы видим, что коммуникативные компетенции - это совокупность компетенций в сфере коммуникативной деятельности. Они включают знание необходимых языков, способов взаимодействия с окружающими и удаленными людьми и событиями, навыки работы в группе, владение различными социальными ролями в коллективе. Будущий специалист должен уметь представить себя, написать письмо, заявление, заполнить анкету, задать вопрос, участвовать в дискуссии и т.д. Для освоения данных компетенций в учебном процессе фиксируется необходимое и достаточное количество реальных объектов коммуникации и способов работы с ними для ученика каждой ступени обучения в рамках каждого изучаемого предмета или образовательной области.

В целом формирование коммуникативной культуры, компетентности специалистов в разных сферах деятельности, в том числе и в области информационных технологий, предполагает всесторонность, системность знаний и гуманитарных, и естественнонаучных. Создание модели целостного, динамичного, но противоречивого мира выдвигает повышенные требования к уровню образованности, общей и коммуникативной культуры будущего специалиста.

Современный специалист — это высококвалифицированный профессионал, сочетающий эрудицию со знанием конкретной области деятельности, умеющий выделить стратегические вопросы, наладить взаимопонимание и взаимодействие с общественностью, конкретной социальной группой, отдельными людьми, т.е. обладающий высокой культурой коммуникативной деятельности.

На основе всего выше сказанного можно сделать вывод о том, что язык играет необычайно важную роль в профессиональной деятельности как программиста, так и представителя любой профессии, так как качественная речь является одним из инструментов, позволяющих ему добиться поставленных задач. Решение этих задач тесно связано с повышением общей культуры и уровня гуманитарной образованности будущих специалистов, с развитием их коммуникативных

способностей и психологической готовности эффективно взаимодействовать с партнёром по общению, с появлением у каждого стремления найти свой стиль, свои приёмы общения и выработать собственную систему речевого самосовершенствования.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

- 1) Авцинова Т.В., Пенина С.Н. Понятие коммуникативности сотрудников организации и пути ее совершенствования // Современные наукоемкие технологии. – 2013. – № 10-1. – С. 9-10
- 2) Болотов В.А., Сериков В.В. Компетентностная модель: от идеи к образовательной программе // Педагогика. - № 10. - 2003.
- 3) Глоссарий терминов рынка труда, разработки стандартов образовательных программ и учебных планов. Европейский фонд образования – ЕФО, 1997
- 4) Ефремова Т.Ф. Новый словарь русского языка. Толково-образовательный.- М.: Рус. яз. 2000.- в 2 т.- 1209 с.
- 5) Зимняя И.А. Ключевые компетентности как результативно-целевая основа компетентностного подхода в образовании. Авторская версия. — // Труды методологического семинара «Россия в Болонском процессе: трудности, задачи, перспективы». – М.: Исследовательский центр проблем качества подготовки специалистов, 2004.
- 6) Иванов Д.А. Компетенции и компетентностный подход в современном образовании // Школьные технологии. – 2007. - №6. – С. 77 – 82.
- 7) Компетенции в образовании: опыт проектирования: сб. науч. трудов/ под ред. А.В. Хуторского. – М.: «ИНЭК», 2007. – 327 с.
- 8) Кондаков Н.И. Логический словарь-справочник. – М.: Наука, 1975. – 720с.
- 9) Кроль В.М. Педагогика. – М.: Высшая школа, 2008. – 317 с.
- 10) Культура профессиональной речи. Учебное пособие для студентов Вузов. Под редакцией профессора Н.Ю.Тяпугиной–Саратов: Изд-во. СГЮА, 2015.
- 11) Лихачев, Д.С., Письма о добром и прекрасном : [Для детей]. - Симферополь: Таврия, 1990. - 172,[3] с.
- 12) Мержуева Л.М., Профессиональная компетентность: понятие и признаки // Наука XXI века – 2017 – №3
- 13) Митракова О.К., Кива Л.А., Шестопалова А.С., Коммуникативная компетентность как базисная составляющая психологического портрета успешного PR - специалиста [Электронный ресурс] / КиберЛенинка – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/kommunikativnaya-kompetentnost-kak-bazisnaya-sostavlyayuschaya-psihologicheskogo-portreta-uspeshnogo-pr-spetsialista>
- 14) Ожегов С.И., Словарь русского языка. – М.: Сов. энциклопедия, 1968. – 900с.

РУССКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТЕХНИКА-СТРОИТЕЛЯ

*ВОДОПЬЯНОВА В.А.,
руководитель – Попова Н.И.*

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

«Во дни сомнений, во дни тягостных раздумий о судьбах моей родины – ты один мне поддержка и опора, о великий, могучий, правдивый и свободный русский язык!»

И. С. Тургенев

Непременная составляющая национального самосознания человека – чувство гордости за родной язык, который воплощает в себя культурные и исторические традиции народа.

Русский язык богат, велик и могуч, он играет огромную роль в жизни человека, это неотъемлемая часть жизни каждой личности. Язык – это важный инструмент человеческого взаимодействия и общения.

Рождаясь, человек не приобретает знания языка. Ребенок учится говорить, слушая речь своих родителей и ближайшего окружения. Именно способность говорить, наличие речи и знание языка позволяет ребенку стать человеком, а не особью человеческого рода.

Слово, речь – показатель общей культуры человека, его интеллекта, его речевой культуры.

Повышенный интерес к моральной проблематике в последнее время вызван осознанием довольно низкой культуры в сфере общения.

Современная речь отражает неустойчивое культурно-языковое состояние общества, балансирующее на грани литературного языка и

жаргона. Остро встал вопрос о сохранении литературного языка, о путях его дальнейшего развития в связи с изменением контингента носителей. Высокий уровень речевой культуры – неотъемлемая черта культурного человека. Совершенствовать свою речь – задача каждого из нас. Для этого нужно следить за своей речью, не допускать ошибок в произношении, в употреблении форм слов, в построении предложения. Нужно постоянно обогащать свой словарный запас, учиться чувствовать своего собеседника, уметь отбирать наиболее подходящие для каждого случая слова и конструкции.

Человеческий язык – удивительное, неповторимое чудо. Что мы, с вами, люди, стоили без языка? Просто невозможно представить нас безязыкими. Ведь именно язык помог нам выделиться из животных, это давно поняли учёные. Две важнейшие особенности языка, а вернее, две его функции назвал когда-то М. Ломоносов: функцию общения людей и функцию оформления мыслей.

Если язык – важнейшее средство общения, тогда какими же качествами должен он обладать?

Прежде всего, язык должны знать все говорящие на нем. Но часто так бывает, что не все слова известны говорящим на данном языке. И тогда нарушается нормальное общение. Это связано с иноязычными словами или с исконно русскими, но известными на определенной территории, или со словами, которые устарели.

Затрудняют общение и профессиональные слова, известные только людям данной профессии, но профессиональная лексика очень важная часть словарного запаса, она способствует плодотворному общению людей определенной профессии. Точность такого словаря может повысить качество работы. Следующим качеством, от которого зависит общение – язык должен охватывать все, что нас окружает, включая наш внутренний мир. Язык не только копирует окружающую действительность, а по своему, является одной из удивительных и далеко еще не исследованных до конца тайн.

Целью моей работы является изучение использования русского языка в профессиональной деятельности. Для достижения этой цели были поставлены задачи:

- обобщить сведения о языке как средстве человеческого общения;

- показать роль языка в профессиональной деятельности;

- сформулировать критерии культуры профессиональной речи.

Мы пользуемся речью в повседневном общении, дома, на улице, на работе, в магазине, в автобусе, смотрим телевизор, слушаем радио. Родной язык – важнейшее средство связи поколений, которые обеспечивают передачу накопленного опыта. Будучи формой хранения и усвоения различных знаний, русский язык способствует овладению будущей профессией. Владение русским языком, умение общаться, способствует глубокому пониманию принципов общения, особенно речевого.

Культура речи является одной из составляющих любой профессии. Молодые специалисты должны владеть всеми видами речевой деятельности, уметь квалифицированно вести беседу, чувствовать себя комфортно в любой ситуации. Русский язык лежит в основе очень многих профессий: преподавателя, журналиста, переводчика, логопеда, строителя, электрика, корректора и это далеко не полный перечень!

Знание русского языка, т.е. владение лингвистической, коммуникативной компетенциями – это необходимый инструмент, ключ к достижению профессионального успеха личности. А выбор будущей профессии – это серьезный и ответственный шаг в жизни каждого человека.

Хорошая речь – основа культуры профессионального общения техника-строителя.

В жизни я сделала уже свой выбор, избрав очень интересную, творческую специальность – техника-строителя. Я хочу стать не просто хорошим, а очень хорошим специалистом, всесторонне развитым, обладать хорошими манерами и культурой речи, чтобы каждому, с кем я буду работать, было интересно.

На рубеже XX–XXI вв. происходят значительные изменения в профессиональной речи строителей. Новое в профессиональной речи строителей чаще затрагивает ее лексику и фонетику, чем морфологию и синтаксис. Инновации в области лексики профессиональной речи строителей наиболее значительны. В частности, быстро меняется состав современной строительной терминологии, что обусловлено существенными изменениями производственно-технологических процессов в этой сфере.

Профессия, которую я выбрала, одна из самых древних и мирных, красивых и жизнеутверждающих. Она предусматривает общение с коллегами и я должна буду вести себя корректно, говорить правильно, строить предложения таким образом, чтобы меня понимали, доступно излагать, доказывать, отстаивать свою точку зрения, приводя убедительные аргументы.

Речь является средством приобретения, осуществления, развития и передачи профессиональных навыков.

Что же включает в себя культура профессиональной речи?

Прежде всего это:

- владение терминологией техника-строителя;
- умение строить свою речь;
- умение организовать профессиональный диалог, управлять им;
- умение общаться с людьми других специальностей.

В последние десятилетия строительная терминология характеризуется значительным ростом числа заимствований, особенно из английского языка. Примером могут быть субстантивы топтинг (от англ. Topping) «смесь, упрочняющая верхний слой бетонного покрытия»; пентхауз и пентхаус [англ. penthouse] «многокомнатная квартира на верхнем этаже дома, выходящая на плоскую крышу»; фразеологизм «каменная вата», являющийся калькой с англоязычной торговой марки утеплителя «ROCKWOOL» и названием любого утеплителя, содержащего базальт, или терминологизированное словосочетание «жидкие гвозди» (LiquidNails) – «строительный клей особого рода, содержащий мелкофракционный наполнитель и позволяющий склеивать неплотно прилегающие детали подобно соединению на гвоздях».

Знание терминологии, умение устанавливать связи между известными ранее и новыми терминами, умение использовать их в практическом анализе производственных ситуаций, знание особенностей стиля профессиональной речи и будут составлять лингвистическую компетенцию в общении.

Невозможно представить нашу жизнь без языка. Наверное, сегодня ни один нормальный человек не сможет без него. Язык необходим для общения в любой сфере деятельности. Так в моей будущей профессии техника-строителя он тоже играет значимую роль для общения,

ведения деловой переписки, составления сметы – все это ведется с учётом правил и норм русского языка.

В профессиональной речи современных строителей часты заимствования не только из английского, но и восточных языков, в частности, активно используется слово шайтан в значении «углошлифовальная машина, ранее долгие годы именовавшаяся на строительном профессиональном жаргоне болгаркой». Например: Поменяй диск на шайтане.... Это обусловлено тем, что в последние десятилетия строительная отрасль использует значительное по сравнению с другими профессиональными сферами количество гастарбайтеров из стран ближнего зарубежья, что способствует формированию языковой полифонии строительного сектора.

В профессиональной речи строителей многочисленны не только внешние, но и внутренние заимствования. Последние обусловлены включением в строительный профессиональный жаргон лексем других жаргонов, преимущественно уголовного арго. Так, активно используется лексема бугор / багор в значении «бригадир, начальник», фразеологизм разводить заказчика на удорожание в значении «убеждать заказчика в необходимости согласования и утверждения увеличенных сметных расходов на производство строительно-монтажных работ». Последнее выражение основано на уголовном жаргонизме: развод- вид мошенничества.

Во многом манера общения демонстрирует уровень образованности человека. Представители профессии строитель достаточно востребованы на рынке труда, они могут найти работу в различных строительных компаниях, на производственных предприятиях, в конструкторских бюро. Это люди с техническим складом ума, хорошо развитым логическим мышлением, обладающими речевой культурой, к ним предъявляются высокие требования:

- овладение основными нормами русского литературного языка;
- обогащение словарного запаса;
- овладение нормами речевого этикета, культурой межнационального общения.

Нельзя недооценивать и такое качество речи, как интонация: паузы, повышение и понижение тона, темп речи, тембр голоса, именно по интонации мы понимаем, в каком состоянии находится наш собеседник, какие чувства его

охватывают, интонация делает нашу речь богатой и выразительной – это тоже необходимое качество при общении с коллегами. Умение контролировать свои эмоции, направлять диалог в нужное русло, соблюдать этические нормы и требования этикета – всё это составляет повседневный труд техника-строителя.

Для успеха профессиональной деятельности нам, будущим строителям, необходимо в совершенстве владеть навыками культуры речи, пополнять свой словарный запас, стараться не допускать речевых ошибок, связанных с неправильным произношением, смещением паронимов, употреблением просторечных слов, жаргонизмов, ненормативной лексики, слов-паразитов, засоряющих нашу речь.

Подводя итог, можно сказать, что язык окружает человека по всей его жизни, его возможности безграничны. Получая от родителей «в наследство» язык, на котором мы будем разговаривать, мы получаем и тот способ мышления, которым мы обладаем.

Знать выразительные средства языка, уметь пользоваться его богатством, именно к этому должен стремиться каждый из нас, как носитель этого языка. Наш язык нуждается в бережном подходе, как и охрана природных богатств, здоровье народа, охрана исторических памятников.

Русский литературный язык надо беречь от засорения вульгаризмами, жаргонизмами, от ненужных иноязычных заимствований, ошибок и неправильностей, т.е. от всего, что ведет к его оскуднению, обеднению или омертвлению мысли.

А так как его основная функция – быть средством, орудием общения людей, то овладение искусством общения необходимо для каждого человека независимо от того, каким видом деятельности он занимается или будет заниматься, так как от уровня и качества его общения зависят успехи в личной, производственной и общественной сферах жизни.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Введенская Л.А. Культура речи. – Ростов –на – Дону:Феникс,2015.
2. Гайхман О.Я., Надеина Т.М. Речевая коммуникация.- Учебник. – М., 2015.
3. Головин Б.Н. Основы культуры речи.- М.:Издательский дом ЮНИТИ, 2014.
4. Голуб И.Б., Розенталь Д.Е. Секреты хорошей речи.- М.,2015.

РУССКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СВАРЩИКА

*АЛИМОВ Р.И.,
руководитель – Губарева Н.Б.*

ГБОУ ПОО «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»

Современный специалист должен владеть различными видами аргументации и уместно пользоваться ими. Несмотря на то, что «манипулирование» считается недопустимым в антропологически ориентированных методиках, тем не менее, хороший профессионал должен владеть и данной разновидностью «убеждения», по крайней мере, хотя бы для того, чтобы при необходимости уметь распознать данный вид «деятельности», если он будет иметь место в производственной практике. Аргументация, или её отсутствие, а также необходимость адекватного декодирования речевой посылки партнёра по коммуникации – это важнейший этап в том числе и активизации мыслительной деятельности. По роду своей деятельности современному специалисту нередко приходится произносить речь перед большой аудиторией: выступать с докладом, с отчетом, выступать на конференциях и т.п. Профессиональная публичная речь обычно бывает двух видов: информационная речь и агитационная. Задача информационной речи - дать новое представление о предмете, о задачах и целях труда, а также пробудить любознательность сотрудников. Здесь говорящий использует такие базовые типы высказываний, как повествование, описание, рассуждение, объяснение. Последнее напрямую зависит от адресата, от его подготовленности к восприятию речевой посылки: в отношении адресата информационная речь должна быть ясной и вызывать его интерес.

Изучив способы решения вопросов культуры профессионального речевого общения в специальной научной и научно-популярной литературе, на основании изученного мы подготовили собственное понимание речевой культуры профессионального общения. Так, проанализировав учебники, учебные пособия, научную литературу, посвященную проблемам культуры профессионального речевого общения; мы пришли к выводам, что проблема обучения культуре профессионального речевого общения весьма и весьма актуальна. Пытаясь раскрыть

сущность, профессионально-речевой культуры, выявить критерии, определяющие уровень сформированности профессионально-речевой культуры, мы пришли к таким итогам:

1) профессионально-речевая культура – это совокупность свойств личности, оказывающая успешное воздействие коммуникантов и позволяющая наиболее эффективно организовать производственный процесс и регулировать речевую деятельность в процессе принятия решений; она состоит из профессионального; психологического; риторического компонентов;

2) критерии профессионально-речевой культуры включают в себя культуру языка – (грамотность), собственно культура речи, включая речевой этикет, культуру мышления, культуру поведения.

Результатом любого языкового образования должна быть сформированная языковая личность, а результатом образования в области профессиональных языков – профессиональная языковая личность как показатель способности человека принимать полноценное участие в профессиональной коммуникации. Как отмечает Мукий М.С.: «Языковая личность есть многослойный и многокомпонентный набор языковых способностей, умений, готовностей к осуществлению речевых поступков разной степени сложности, поступков, которые классифицируются, с одной стороны, по видам речевой деятельности (имеются в виду говорение, аудирование, письмо и чтение), а с другой – по уровням языка, т.е. фонетике, грамматике и лексике». Формирование способностей и готовностей к осуществлению речевых поступков обуславливается не только субъективными и психологическими факторами, но и социальными условиями и соответствующими ролями профессиональной языковой личности.

В сварке, как и в любой другой области техники, терминология имеет весьма существенное значение. Терминологическая путаница частенько приводит к непониманию и грубым ошибкам. Во избежание подобных ошибок приведены основные общепринятые термины и обозначения, относящиеся к сварочному процессу. Наиболее употребительные сокращения:

РДС ручная дуговая сварка (имеется в виду сварка покрытым штучным электродом)

АДС или РАДС аргодуговая сварка или ручная аргодуговая сварка (сварка

неплавящимся электродом в инертном газе, производимая вручную) Наиболее полная и проработанная система сокращений приведена в двух стандартах на сварку в защитном газе: ГОСТ 14771-76 «Дуговая сварка в защитном газе. Соединения сварные. Основные типы, конструктивные элементы и размеры» и ГОСТ 23518-79 «Дуговая сварка в защитном газе. Соединения сварные под острыми и тупыми углами. Основные типы, конструктивные элементы и размеры». В этих стандартах дается следующая система аббревиатур:

ИН сварка в инертных газах неплавящимся электродом без присадочного металла

ИНП сварка в инертных газах неплавящимся электродом с присадочным металлом

ИП сварка в инертных газах и их смесях с углекислым газом и кислородом плавящимся электродом

УП сварка в углекислом газе и его смеси с кислородом плавящимся электродом.

Сварщику необходимо знать профессиональные термины, чтобы не допускать ошибок в технологическом процессе. Приведём основные термины, знание которых является обязательным:

Сварочные движения - 1) подача присадочного материала в зону сварочной дуги; 2) перемещение сварочной ванны по линии стыка.

Ручная сварка - вид сварки, при котором оба сварочных движения выполняются вручную.

Полуавтоматическая сварка - вид сварки, при котором одно из сварочных движений (чаще - подача присадочного материала в зону сварочной дуги) выполняется сварочной установкой.

Автоматическая сварка - вид сварки, при котором оба сварочных движения выполняются сварочной установкой.

Сварочная установка - сочетание сварочного источника питания и различных элементов для подвода тока, защитного газа, флюса и присадочного материала в зону дуги и перемещения сварочной ванны по линии стыка.

Сварочный источник питания - электрический или электромеханический прибор для создания сварочного тока.

Сварочный трансформатор - сварочный источник питания, преобразующий ток промышленной частоты в переменный сварочный ток той же частоты.

Сварочный выпрямитель - сварочный источник питания, преобразующий ток промышленной частоты в постоянный сварочный ток.

Сварочный генератор - сварочный источник питания, преобразующий энергию вращения от внешнего привода в постоянный сварочный ток.

Сварочный автомат - сварочная установка для сварки MIG/MAG, TIG или SAW; состоит из источника питания, блока подачи электродной проволоки, сварочной головки, устройства перемещения сварочной головки, кабелей и шлангов; при этом перемещение зоны сварки по стыку сварного соединения осуществляется автоматически.

Электрододержатель - инструмент для фиксации штучного электрода и подвода к нему тока. Сварочная горелка - инструмент для подачи тока и защитного газа в зону сварки при сварке TIG и MIG/MAG, при сварке MIG/MAG также служит для подачи зоны сварки сварочной проволоки.

Сварочная головка - сочетание сварочной горелки для какого-либо метода сварки и устройств и приспособлений, служащих для крепления, позиционирования и перемещения сварочной горелки по линии стыка.

В различных социальных группах и трудовых коллективах под влиянием определенных социально-психологических факторов могут появляться лексические единицы со сниженной профессиональной окраской, образующие в совокупности профессиональные жаргоны (жаргон – фр. *jargon*, или сленг – англ. *slang*). Жаргонизмы, составляющие лексическую базу того или иного жаргона, обычно употребляются в узком кругу лиц, имеющих общие профессиональные интересы или какую-либо иную социальную общность. Профессиональные жаргоны получили довольно широкое распространение в дореволюционный период в среде мастеровых-ремесленников, имевших «цеховую» организацию (портные, сапожники, печатники и т.д.). Например, в речи сварщика бытовали продолжают бытовать жаргонные слова.

Примеры жаргонизмов сварщика:

- северное сияние - контактная сварка;
- гарнир - присадочная проволока;
- трезубец - держак для электрода;
- репа – Сталь 3;
- рыбка - пластина, связующая при сварке;
- шнурки - кабеля;

-макароны - трубы малого диаметра;

-корона, корыто – маска;

-лапша - присадка нарубленная из листового металла используется как присадочная проволока;

-патроны - покрытые электроды;

-поймать зайчика - заболевание глаз от ослепления электрической дугой.

Таким образом, коммуникативная, в том числе и речевая, подготовка специалиста - это многоаспектная задача, решение которой требует реализации разноуровневых программ и планов обучения. Профессиональная деятельность на современном этапе выходит на качественно новый уровень решения коммуникативных задач – уровень коммуникативной деятельности, центральное звено которой составляет высокая культура речевого общения. Владение данной культурой предусматривает следующие коммуникативные умения: 1) владеть различными видами речевой деятельности, уметь квалифицированно вести беседу, переговоры, чувствовать себя уверенно как в обиходно-бытовой, так и в профессиональной сфере общения; 2) выражать мысли не только правильно, в соответствии с нормами литературного языка, но и находить для них самые удачные, целесообразные речевые средства; 3) владеть национально ориентированной социально обусловленной системой ценностей; 4) в совершенстве владеть речевым этикетом, правилами коммуникативного кодекса; 5) владеть системой аргументации, правилами убеждения, делать корректные обобщения и выводы; 6) правильно и грамотно составлять любой деловой документ, вести деловую переписку; 7) быть готовым к любым публичным выступлениям.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Мотина Е.И. Язык и специальность: лингвометодические основы обучения русскому языку студентов-нефилологов. – М.: Русский язык, 2015. – 68с.
2. Пособие по обучению профессиональной научной речи. – М.: Высшая школа, 2004.
3. Русский язык и культура речи. Семнадцать практических занятий / Е.В. Гананольская и др. – СПб.: Питер, 2014.

РУССКИЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ФОТОГРАФА

*ИШИМОВА И. С.,
руководителе Раевская Н.В.*

Государственное бюджетное образовательное учреждение профессиональная образовательная организация «Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»

«Вернейший способ узнать человека - его умственное развитие, его моральный облик, его характер - прислушаться к тому, как он говорит.

Если мы замечаем манеру человека себя держать, его походку, его поведение и по ним судим о человеке, впрочем, ошибочно, то язык человека - гораздо более точный показатель его человеческих качеств, его культуры».

Академик Д.С. Лихачев

На сегодняшний день роль русского языка очень велика. Язык необходим нам для обмена и хранения информации, для общения с близкими людьми, а также для трудовой деятельности. Немаловажную роль русский язык играет в профессии. Он заставляет людей задуматься над тем, как правильно и красиво выразить свои мысли, как качественнее донести информацию, а также, быть понятным окружающим. Правильная речь может помочь достичь успеха в профессии. Наверняка, каждый из нас замечает, что приятнее разговаривать с человеком, который правильно строит свою речь, доступно объясняет. Русский язык вносит красоту и ясность в нашу речь, а значит, привлекает внимание окружающих.

Язык теснейшим образом связан с жизнью. Владение родным языком, умение общаться, добиваться успеха в процессе коммуникации являются теми характеристиками личности, которые во многом определяют достижения человека практически во всех областях жизни, способствуют его социальной адаптации к изменяющимся условиям современного мира.

Русский язык лежит в основе профессий лингвиста, журналиста, переводчика, рекламного агента, преподавателя, писателя, поэта, редактора издательств и программ, корректора, логопеда, диктора радио или телевидения,

специалиста по связям с общественностью. И это далеко не полный перечень!

Велика роль русского языка и в кругу языков современной науки и техники. На нём издаются научные и технические журналы, выходит новая научная литература. Научные публикации на русском языке по физике и математике, лингвистике и литературоведению пользуются международным признанием. Большой интерес за рубежом вызывают работы на русском языке в таких технических областях, как разработка космических аппаратов и приборов, электротехника. Потребности науки и технического описания изобретений инженерной мысли привели к формированию в русском литературном языке функционального развитого научного стиля, позволяющего чётко и определённо описать по-русски любые научные открытия и технические достижения. Общение на профессиональные темы в любой области предполагает не только точное употребление терминов и знание стоящих за ними понятий, но и соблюдение общих норм культуры речи.

Как же выглядит сегодня коммуникативный портрет конкурентоспособного специалиста? Для успеха в профессиональной деятельности современному специалисту необходимо в совершенстве владеть навыками культуры речи и обладать лингвистической, коммуникативной и поведенческой компетенциями в профессиональном общении.

Для этого необходимы следующие качества:

- знание норм литературного языка и устойчивые навыки их применения в речи;
- умение следить за точностью, логичностью и выразительностью речи;
- владение профессиональной терминологией;
- владение стилем профессиональной речи;
- умение определять цель и понимать ситуацию общения;
- умение создавать и поддерживать благожелательную атмосферу общения;
- умение направлять диалог в соответствии с целями профессиональной деятельности;
- знание этикета и чёткость выполнения его правил.

Для каждой профессии русский язык играет важную роль. Например, для моей профессии «Фотограф» необходимо умение общаться с людьми и иногда подстраиваться под их требования и желания. При работе с клиентом необходимо помнить, что клиент всегда прав,

поэтому речь фотографа должна быть корректной, правильной, простой, но в то же время убедительной. Мастер фотографии покажет своему клиенту, что его желание понятно, но с профессиональной точки зрения попробует убедить, что необходимо показать выигрышные стороны внешности и скрыть недостатки. Правильная речь, спокойный голос и доверительная атмосфера помогут достичь желаемого результата.

В речи фотографа не стоит употреблять слишком много профессиональных слов и терминов, чтобы клиент не чувствовал себя неловко и не испытывал дискомфорта.

Работа фотографа, главным образом, состоит в умении увидеть прекрасное и донести это до своих зрителей через фотографию. Остановись, мгновенье, ты прекрасно! Миг, запечатленный на фотографии, увиденный глазами фотографа, неповторим и прекрасен! Свои ощущения и эмоции можно передать через эпитеты, метафоры, сравнения и другие изобразительно-выразительные средства языка. А как это сделать? Только с помощью языка, великого, могучего, богатого, разнообразного!

Язык - это наше достояние, нам в наследство даны великие произведения литературы и искусства, благодаря которым мы учимся выражать свои мысли, ценить прекрасное, видеть красоту в окружающем нас мире.

Подводя итог, можно сказать, что без постоянной работы над собой, над культурой своей речи невозможно нормальное существование в обществе, невозможно изучение своей профессии. Но, самое главное, язык - это один из способов передачи человеческих мыслей, чувств, эмоций. Язык бесценен, знание русского языка - это залог успеха в будущем!

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Лихачев Д. «Заметки и наблюдения: Из записных книжек разных лет», - Л.: Сов. писатель, 1989.
2. <http://открытыйурок.рф/статьи/625888/>

РЕЧЕВОЙ ПОРТРЕТ ЯЗЫКОВОЙ КОЛЛЕКТИВНОЙ ЛИЧНОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ТЕХНИКУМА

*МАССАЛЫКИНА Е.А.,
руководитель – Лянцева О.В.*

ГБПОУ «Карталинский многоотраслевой
техникум»

В нашем российском обществе начала складываться такая тенденция, что речь носителей русского языка с каждым годом все менее напоминает литературную. Наш родной язык, как система, открытая к заимствованиям, как внешним, так и внутренним, стала легко поддаваться засорению разнообразными сленговыми выражениями, просторечными словами, табуированной лексикой (маты), словами со смещенным, неправильным ударением. И чем больше находится людей, которые говорят неправильно, тем велика вероятность изменения норм русского литературного языка.

Обучающиеся (студенты) техникума, это довольно обширная возрастная группа, которая как губка впитывает различные изменения, происходящие в обществе. Речь подростков содержит большое количество собственно сленговых слов, характерных для данной социальной группы. Надо сказать, что формирование человека как языковой личности происходит во время обучения в школе. Можно сказать, что обучение в техникуме завершает этот процесс становления. Из этого вытекает интерес к исследованию особенностей речевого портрета современного подростка. На него возложена негласная ответственность по отбору и сохранению норм языка.

Цель нашего исследования состояла в создании и анализе речевого портрета коллективной языковой личности — обучающихся техникума (16-18 лет).

Для этого мы ознакомились с работами исследователей, которых интересовал тот же вопрос, изучали лексикон обучающихся техникума, выявляя его особенности. Это в свою очередь дало нам определить степень влияния различных факторов на речь подростка.

За основу исследования был взят принцип антропоцентрического подхода к языку и речи так, как он понимается в современной лингвистике.

Антропоцентризм в начале 21 века стал ведущим методом описания языкового материала, основанием для которого послужило стремление изучить язык в тесной взаимосвязанности с человеком. Сформировалось такое ключевое понятие, называемое в современной лингвистике «языковая личность». Это понятие встречается в работах разных исследователей, которые трактуют собственное его понимание, как феномена. Сюда можно причислить таких ученых, как В.В. Виноградова «О языке художественной прозы» (1960), Ю.Н. Виноградова, который наиболее точно изложил свою концепцию, где под «языковой личностью» он понимал **«совокупность способностей и характеристик человека как носителя языка, обуславливающих создание и восприятие им речевых произведений (текстов), которые различаются а) степенью структурно-языковой сложности, б) глубиной и точностью отражения действительности, в) определенной целевой направленностью».** [2]

Исследователь С.В. Мамаева, утверждает, что для «наиболее полного и точного описания языковой личности (индивидуальной или коллективной) требуется, в первую очередь, реконструкция и анализ ее речевого портрета» [6, с. 209]

Исходя из определений, можно говорить о взаимообусловленности понятий «языковая личность» и «речевой портрет». Под целостным значением понятия «речевой портрет коллективной языковой личности обучающегося (подростка)» понимается иерархически организованная структура, которая включает следующие компоненты:

1. Социальные, психологические, биологические особенности
2. Особенности речевого портрета обучающегося на уровне его лексикона, который включает в себя описание и анализ всех системно-языковых уровней.
3. Особенности речевой субкультуры –; личные интересы и увлечения обучающихся

В нашем случае мы рассматриваем подростков в конкретный временной отрезок: период обучения в техникуме. Объектом для создания речевого портрета стала коллективная языковая личность обучающихся (50 человек ГБПОУ «Карталинский многоотраслевой техникум»). Из них 16-летних – 35 человек, 17-летних – 20 человек, 18-летних – 5 человек.

Мы рассматриваем языковую личность в наиболее полно представленном вербально-семантическим (словесно-смысловым) уровне и формирующемся когнитивном (познавательном) и мотивационном (определение мотивов и целей) уровнях.

Лексический уровень.

Материал исследования был представлен в форме анкеты. По данным анкетного опроса обучающихся общеупотребительной лексикой пользуются 100 %. Специальные слова употребляют 60,52%. Сленг 78,94%. Табуированную лексику используют 26,31%. Общеупотребительной лексикой, речью, приближенной к литературной, обучающиеся пользуются при устных ответах на уроках, в письменных работах, разговорах с учителями и другими взрослыми.

Морфологический уровень

Морфологический уровень характеризуется несколькими особенностями:

1. Существительные чаще всего употребляются в именительном, винительном и предложном падеже; во множественном числе предпочитают окончания *-а (шофера, директора, кондуктора)*, чаще употребляются глаголы несовершенного вида, инфинитивы, глаголы в форме настоящего времени в значении прошедшего (*иду вчера*), повелительное наклонение (*прикинь, глянь*); местоимения вместо прилагательных.

2. Мало употребляются в речи причастий и деепричастий (их обороты)

3. Наличие ошибок в употреблении некоторых грамматических форм: родительный и винительный падеж одушевленных и неодушевленных существительных, склонение количественных, собирательных и порядковых числительных (*о пятьсот рублях, троими очками*), степени сравнения прилагательных (*более красивее*).

Синтаксический уровень

Наиболее употребительными являются простые односоставные предложения. Первое место среди них занимают безличные предложения: Принесло тебя такую рань; ниче не запомнилось; ващепрет.

Либо предложения с однородными членами и обращениями: Гляньте, как прикольно; Музлотакое классное, прикольное, вообще огонь, пушка; Слышь! Ты Че!

В речи отдается предпочтение сложноподчиненным предложениям, особенно с

союзным словом который: Дай списать домашку, которую вчера задали; Помнишь того пацана, ну, который ржал весь вечер.

Нами составлен словарь сленговых слов и выражений обучающихся, в котором представлены слова различных тематических групп.

1. Сфера техникама- наименования предметов: физра, матем, немец, , русский, литра, спецуха, слесарка;- наименования оценок: пара, двояк, пятера, кол, тройбан; наименования учителей и учеников: училка, препод, дебил, ботан, лошара, очкарик, лох, чувак, пацан, чел.

2. Сфера оценки- положительная оценка: классно, жеть, офигенно, клёво, круто, прикольно, здорово, да ты чё, ваще, класс, всё окей, сто проц, норм, супер;- отрицательная оценка: фигня, накосячил, печалька, ни о чём, отстой, налажал, затупил, троллить.

3. Сфера досуга:- бухать, затусить, бабки, косяк, зажигать, отрывать, ужраться.

4. Жаргон сферы быта - слова, называющие части тела: башка, грабли, лыжи, пузо, мамон, хавальник, черепушка;- одежда, обувь: прикид, кросы, парка;- слова, называющие технику: комп, клавиша, тачка, буфер, ноут, мобила, сотик, лагает.

Используют обучающиеся слова-паразиты: блин, ну, типа, короче, что говорит о бедности словарного запаса.

В речи обучающихся проявляется так называемый феномен «переключения кода» [5, с. 157]. Молодые люди в различных коммуникативных ситуациях и в соответствии с речевыми требованиями конкретных малых социогрупп использует разный набор речевых форм, средств (литературный язык, разговорную речь, обиходно-бытовую речь, просторечие, жаргон, сленг и т.д.).

Какие выводы могут быть сделаны исходя из наших исследований.

1. Обучающиеся активно используют компьютерный сленг, иностранные слова, сниженную лексику; происходит опрощение языка

2. В речи обучающихся используется лексика, различная по сфере употребления: литературная, просторечная, жаргонная, табуированная.

3. Словарный запас обучающихся ограничен, в основном преобладает лексика подростковой социальной группы, сленг

4. Речь, близкая к литературной, в основном используется обучающимися в официальной обстановке: на уроке, в общении с преподавателями и другими взрослыми.

В результате полученных выводов мы рекомендуем повышать уровень грамотности обучающегося, удовлетворяющего нормы русского литературного языка, за счет чтения художественных текстов. Чем больше мы читаем, тем больше обогащается наш словарный запас. Использовать в случае затруднения различные словари русского языка: толковый, орфографический, грамматический, орфоэпический и т.д. Не только подростки, но и взрослые должны осознавать, что люди с грамотной устной и письменной речью быстрее добиваются успеха в жизни.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бобылев Б.Г., Мотин А.А. Материалы к социолингвистическому портрету современного российского школьника - старшеклассника [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www. /fl_bobil.htm, свободный, объем 2п.л. –М., 2009. Дата обращения: 11.12.2018
2. ВИНОГРАДОВ_ В. В. О ЯЗЫКЕ ХУДОЖЕСТ- ВЕННОЙ_ПРОЗЫ [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://www.academia.edu/8004121/> Дата обращения: 14.11.2018
3. Головин Б.А. Основы культуры речи. – М.: Высшая школа, 1988
4. Караулов Ю.Н. Теория языковой личности [Электронный ресурс] / Режим доступа: <https://infourok.ru/teoriya-yazikovoy-lichnosti-yun-karaulova-2575976.html>. Дата обращения: 18.10.2018
5. Крысин Л.П. Кодовое переключение как одна из форм языкового варьирования // Языковая вариативность. - Красноярск, 1998.
6. Мамаева, С.В. Понятие «речевой портрет» в современной лингвистике / С.В.Мамаева // Теоретические и прикладные аспекты современной филологии: Материалы XI филологических чтений памяти Р.Т.Гриб. Вып.6. - Красноярск, 2006. – С.57-60.

**СПЕЦИФИКА АДАПТАЦИИ
ОФИЦИАЛЬНО-ДЕЛОВОГО СТИЛЯ РЕЧИ
К ПСИХОЛОГИЧЕСКИМ
ОСОБЕННОСТЯМ СОВРЕМЕННОЙ
МОЛОДЁЖИ (НА ОСНОВЕ АНАЛИЗА
НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ)**

УТКИНА Е.А.,

руководитель – Губчешская Е.А.

ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж

В современных условиях всё более актуальным становится проблема клипового мышления молодёжи, вследствие чего начались проблемы восприятия документов официально-делового стиля. Студенты много времени проводят за телефонами и компьютерами, где информация зачастую представлена графически. Множество картинок и иконок, буквально упростили подачу какого-либо текста.

Текст официально-делового стиля воспринимается очень тяжело за счёт своей «сухости», потому что в нём отсутствуют любые средства выразительности речи. Современная молодёжь привыкает к коротким предложениям (простым конструкциям), так как они проще усваиваются и при этом несут небольшую информативную нагрузку. Помимо этого, обилие терминов и определений также затрудняют понимание текста. Также нет ощущения того, что обращаются конкретно к нам. Информация, которую доносят в массы, индивидуально понимается плохо. Когда мысль хотят донести до конкретного человека и обращаются именно к нему, то собеседник или читатель анализирует и запоминает информацию намного лучше [2].

Клиповое мышление – это современный термин, который обозначает способ восприятия информации через, к примеру, яркие образы, короткие видеоматериалы, листовки, рекламные баннеры и т.д.

Люди часто ассоциируют клиповое мышление со словом клип и это не просто так. Клип от английского «clip» обозначает нарезку каких-либо элементов, вырезки, сокращения, собственно, на этом и построено всё клиповое мировоззрение. Мы ограничиваем поток информации для лучшего восприятия, но проблема в том, что надолго такая информация не задерживается в наших головах, ибо она постоянно заменяется новой. Взять, например,

телевизионные каналы. Мы видим образ, который моментально сменяется другим при нажатии на пульте всего лишь одной клавиши. Образ за образом, и мы уже не помним, что именно мы видели в самом начале [1].

Факторы возникновения клипового мышления:

1. Быстрое течение нашей жизни, огромные потоки информации: всё это порождает проблему обработки информации, выделение основных мыслей; исключение лишнего. Мы сокращаем большое количество страниц текста до конспектов в одну-две страницы, заменяем слова аббревиатурами.

2. Потребность в сокращении информации в целях её быстрого восприятия. Само по себе – это неплохо, но в попытках сократить текст мы часто теряем его суть, линейность, важные моменты.

3. Увеличение разнообразия поступающей информации.

4. В наше время трудно заниматься только одним делом. Всем что-то нужно от тебя, да и нам самим интересно разнообразить свою жизнь и узнавать новое, до чего ещё не доходили руки. Если раньше это считалось признаком несобранного человека, который хватается за всё подряд, то сейчас такие люди очень даже ценятся во многих сферах нашей жизни.

5. Рост демократии и диалогичности на разных уровнях социальной системы, переход риторики в диалектику и проповеди в дискуссию [3].

Все эти факторы создали особый способ впитывания информации, который можно было бы назвать альтернативным (от слова «альтернатива» – «чередование»). Клиповость – это образ жизни в наше время человека, который, не заканчивая одно дело, тут же рвётся начать новое.

Таким образом, появляется потребность в переработке некоторых нормативных документов, в частности, уставов учебных заведений. Содержание такого рода документов обязательно к осмыслению, в то время как особенности официально-делового стиля затрудняют восприятие. Стилистические особенности находятся в данном случае в противоречии с клиповым мышлением современных молодых людей.

Хоть наша современная жизнь и состоит из картинок и красивой подачи информации, но не стоит забывать про официальные документы. В

них содержатся нормы поведения; это способ координации различных действий; это способ переписки между лицами и организациями, безликие документы помогают сохранить равенство между их создателями, так как они идут все по определенному шаблону, и никто не выходит за рамки.

Так как проблема клипового мышления затрагивает больше всего молодежь, то именно ей сложно воспринимать любую подачу, кроме клипов. Но, опять же, нельзя абсолютно убрать из жизни официально-деловой стиль, помимо молодежи, всё также есть старшее поколение, которое привыкло к клишированной форме документа и, которому будет затруднительно разбираться в картинках вместо привычного, текста.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Азаренок, Н. В. Клиповое сознание и его влияние на психологию человека в современном мире. // Материалы Всероссийской юбилейной научной конференции, посвященной 120-летию со дня рождения С. Л. Рубинштейна “Психология человека в современном мире”. Том 5. Личность и группа в условиях социальных изменений. / Отв. ред. А. Л. Журавлев. – М.: Изд-во “Институт психологии РАН”, 2009. – С. 110-112.
2. Голуб И. Б. Русский язык и культура речи: учебное пособие. – М.: Логос, 2003. – С.359.
3. Фрумкин, К. Г. Клиповое мышление и судьба линейного текста [Электронный ресурс] // К. Г. Фрумкин. – Режим доступа: http://nounivers.narod.ru/ofirs/kf_clip.htm. - Дата обращения: 29.05.2017.

«Молодежь. Наука. Технологии производства»
(материалы областной студенческой
научно-технической конференции)
Часть 3.

Редакционно-издательский отдел
ГБПОУ «Южно-Уральский государственный технический колледж»
15 февраля 2019 года, город Челябинск
Формат А4. Объем 108 с. Тираж 35 экз.



Редакционно-
издательский
отдел
ЮУрГТК
2019